Тем, что эта книга дошла до Вас, мы обязаны в первую очередь библиотекарям, которые долгие годы бережно хранили её. Сотрудники Google оцифровали её в рамках проекта, цель которого – сделать книги со всего мира доступными через Интернет.

Эта книга находится в общественном достоянии. В общих чертах, юридически, книга передаётся в общественное достояние, когда истекает срок действия имущественных авторских прав на неё, а также если правообладатель сам передал её в общественное достояние или не заявил на неё авторских прав. Такие книги – это ключ к прошлому, к сокровищам нашей истории и культуры, и к знаниям, которые зачастую нигде больше не найдёшь.

В этой цифровой копии мы оставили без изменений все рукописные пометки, которые были в оригинальном издании. Пускай они будут напоминанием о всех тех руках, через которые прошла эта книга – автора, издателя, библиотекаря и предыдущих читателей – чтобы наконец попасть в Ваши.

Правила пользования
Мы гордимся нашим сотрудничеством с библиотеками, в рамках которого мы оцифровываем книги в общественном достоянии и делаем их доступными для всех. Эти книги принадлежат всему человечеству, а мы – лишь их хранители. Тем не менее, оцифровка книг и поддержка этого проекта стоят немало, и поэтому, чтобы и в дальнейшем предоставлять этот ресурс, мы предприняли некоторые меры, чтобы предотвратить коммерческое использование этих книг. Одна из них – это технические ограничения на автоматические запросы.

Мы также просим Вас:

- **Не использовать файлы в коммерческих целях.** Мы разработали программу Поиска по книгам Google для всех пользователей, поэтому, пожалуйста, используйте эти файлы только в личных, некоммерческих целях.
- **Не отправлять автоматические запросы.** Не отправляйте в систему Google автоматические запросы любого рода. Если Вам требуется доступ к большим объёмам текстов для исследований в области машинного перевода, оптического распознавания текста, или в других похожих целях, свяжитесь с нами. Для этих целей мы настоятельно рекомендуем использовать исключительно материалы в общественном достоянии.
- **Не удалять логотипы и другие атрибуты Google из файлов.** Изображения в каждом файле помечены логотипами Google для того, чтобы рассказать читателям о нашем проекте и помочь им найти дополнительные материалы. Не удаляйте их.
- **Соблюдать законы Вашей и других стран.** В конечном итоге, именно Вы несёте полную ответственность за Ваши действия – поэтому, пожалуйста, убедитесь, что Вы не нарушаете соответствующие законы Вашей или других стран. Имейте в виду, что даже если книга более не находится под защитой авторских прав в США, то это ещё совсем не значит, что её можно распространять в других странах. К сожалению, законодательство в сфере интеллектуальной собственности очень разнообразно, и не существует универсального способа определить, как разрешено использовать книгу в конкретной стране. Не рассчитывайте на то, что если книга появилась в поиске по книгам Google, то её можно использовать где и как угодно. Наказание за нарушение авторских прав может оказаться очень серьёзным.

О программе
Наша миссия – организовать информацию во всём мире и сделать её доступной и полезной для всех. Поиск по книгам Google помогает пользователям найти книги со всего света, а авторам и издателям – новых читателей. Чтобы произвести поиск по этой книге в полнотекстовом режиме, откройте страницу `http://books.google.com`.

Sm 5196
3

Digitized by Google

Изъ Библіотеки для чтенія А. Смирдина

№ 5196.

За годъ . .	10	рубл.	сер.
За полгода	6	»	»
За 3 мѣсяца	4	»	»
За мѣсяцъ	2	»	»

За чтеніе книгъ съ журналами 20 рубл. сер.

Новыя книги держать не болѣе двухъ недѣль.

Slovanská knihovna

SLOVANSKÁ KNIHOVNA

3186245783

3186245783

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

СЛОВАРЬ
ПОВАРЕННЫЙ,
ПРИСПѢШНИЧІЙ, КАНДИТОРСКІЙ И ДИСТИЛЛАТОРСКІЙ,

154377.

Часть Третія.

ОПЪ Ог. до П.

МОСКВА,
Въ Университетской Типографіи,
у Хр. Ридигера и Хр. Клаудія.
1796.

Digitized by Google

MINISTERSTVA ZAHRANIČNÍCH VĚCÍ
SLOVANSKÁ
KNIHOVNA
V PRAZE

Digitized by Google

ОГЛАВЛЕНІЕ

Статей, относящихся до Дистиллатора, Кандитора, Лосара и прислѣшника, находящихся въ третей Части.

До Дистиллатора:

	Стр
Оксимель.	18
Петрушка Македонская.	94

До Кандитора:

Оленій рогъ.	24
Оршадъ.	29
Орѣхи.	30
Персики.	88
Пески Кандиторскія.	93
Петрушка Македонская.	94
Печеніе сахарное дутое.	—

До Повора:

Огородныя растѣнія, о приготовленіяхъ изъ оныхъ.	1
Огурцы. Тутъ же о соленіи оныхъ.	11
Окорокъ.	14
Окрошка.	17
Окунь.	18
Оленица.	23
Оленій рогъ.	24
Олень.	—
Оливки.	26
Омбръ.	27
Оленки.	28
Ортоланы.	—
Осетръ.	33
Откармливаніе птицъ на убой.	36
Ошелотъ.	43

Digitized by Google

Стр.

Панадъ. - - 44
Пастеты 84 сорта, мясныхъ и постныхъ. —
Пенки. - - - 83
Перепелки. - - - 84
Перецъ. - - - 88
Перечникъ или луавардъ. - - —
Пескарь. - - - 93
Петрушка. - - - 94
Печенки. - - - 95
Печерицы. - - - 99
Плотица. - - - 136
Поваренная эссенцїя. - - —
Поваренное приготовленїе всякихъ птицъ и накатовъ. - - - —

До повара же въ поварнѣ Австрїйской, Богемской и Саксонской:

Абрикозы. - - 141
Артишоки. - - —
Баранина. - - 145
Бекасы. - - 146
Бїофъ а ла модъ. - - 147
Блюдо. - - 149
Бобы. - - —
Бобровой хвостъ. - - 150
Бубито. - - 151
Будинги. - - [illegible]
Буддинги. - - 153
Бузинныя ягоды. - - —
Булїоны. - - - 154
Бѣлужина. - - - 155
Ванделъ. - - - 156
Взваръ. - - - 159
Виноградъ. - - - 160
Вишни. - - - —
Вухтели. - - - —
Вьючы. - - - 161
Выдра. - - - 162

Digitized by Google

	Стр.
Гашъ или кохъ 56 сортовъ.	162
Говядина.	175
Голова.	180
Голуби.	182
Горохъ.	183
Грыши.	184
Губы.	185
Гусенокъ.	—
Гусь.	186
Далкенъ.	—
Дичина.	188
Дрозды.	—
Дыни.	189
Эндивія.	—
Жаворонки.	—
Жареное.	190
Желудокъ.	193
Жюсъ.	—
Заяцъ.	194
Зелблинги.	195
Изюмъ.	—
Илихандо.	—
Икра.	196
Индѣйка.	—
Калбасы.	197
Камбула.	203
Калусты.	204
Каллунъ.	207
Карбонадъ.	208
Карлъ.	210
Картофели.	215
Каули.	216
Каштаны.	—
Квиты.	—
Кисели 48 сортовъ.	—
Кишки.	226
Кнедель или кліоцки 32 сорта.	227

Digitized by Google

Стр.

Козье мясо. - - 234
Кольраби. - - 236
Комлоты. - - —
Консомъ. - - 237
Короваи. - - 238
Кохъ. - - —
Кранатъ. - - —
Кралфенъ. - - 240
Креенъ. - - 244
Крезъ. - - - —
Кресъ ключевой. - - —
Крошева. - - - —
Кулики. - - - 247
Кулисы. - - - —
Куры. - - - 248
Лабарданъ. - - 258
Лапша 26 сортовъ. - - —
Лещъ. - - - 265
Ломти. - - - 266
Лопатка. - - - 267
Лосось. - - 268
Лукъ. - - - 269
Макроны. - - - 270
Манная крупа или шваденъ. - —
Маринадъ. - - - —
Меридианъ. - - - 271
Миноги. - - - —
Мозгъ. - - - 272
Молоко. - - - —
Молоки. - - - 273
Моргели. - - - —
Морковь. - - - —
Мушели. - - - 274
Мясо. - - - 275
Налимъ. - - - —
Нога задняя. - - 276
Ноги. - - - 277

Digitized by Google

Стр.

Нокенъ. 277
Огурцы. 278
Окорокъ. 279
Окунь. 280
Оленина. 281
Оленки. 282
Осетрина. —
Пастеты. 283
Пафезъ. 290
Пескари. 291
Печенка. 292
Печерицы. 293
Плотва. 297
Поросенокъ. —
Похлебки. 299
Поски. —
Пулки. 300
Пшено. 301
Петухъ. 302
Рагу. —
Раки. 303
Раффіоли. 306
Ребра. 307
Розы. —
Роллеръ. 308
Рыжики. —
Рѣпа. —
Рябцы. 309
Салаты. 310
Семя. 314
Свекла. —
Сельди. —
Сердце. 316
Сморски. —
Снетки. —
Соки. 317
Соусы. 318

Digitized by Google

	Стр.
Спаржа.	323
Слейсъ.	—
Спинатъ.	324
Струдель.	326
Студень.	328
Сулы, 142 сорта.	332
Сыры.	363
Телятина.	365
Телячья грудина.	368
— — лопатка.	—
— — четверть.	369
Тетеревъ глухой.	—
— — полевой.	370
Треска.	380
Тыква.	382
Угорь.	384
Улитки.	388
Устрицы.	389
Утка.	390
Уши.	391
Фазанъ.	—
Фанцель.	392
Фарши.	394
Форель.	395
Фрикандо.	396
Фрикасе.	—
Хвосты.	397
Хлѣбъ бѣлой.	400
Цибелотъ.	401
Черепаха.	402
Шейная часть.	403
Шмерль.	405
Шницъ.	406
Щука, 46 приготовленія.	407
Ѣства.	419
Яблоки.	—
Ягнятина.	423

Digitized by Google

Стр.
Языки. - - 426
Яица. - - 427
Яичницы. - - 430
До повара же изъ поварни Берлинской:
1. Бульїонъ. - - 432
2. Консомъ. - - 433
3. Жюсъ. - - —
4. Глассъ. - - 434
5. Кулисъ. - - —
6. Кулисъ бѣлой. - - —
7. Поэль. - - —
8. Сырой фаршъ. - - 435
9. Фаршъ рыбей. - - —
10. — — въ холодные пастеты. - —
Супы, 41. сортъ. - - 436
Главныя подачи 122. разныхъ сорта. - 438
До приспѣшника:
Оладьи. - - 22
Олиппы. - - 27
Опара. - - —
Оплатки. - - 28
Орѣшки изъ тѣста. - 33
Остербургское пирожное. - 36
Пастеты: - - 44
— — 1) Пастетная приправа. - —
— — 2) Крошево или фарши для нихъ. 45
— — 3) Приготовленїе мяса въ пастеты. 46
— — 4) Вымачиванїе мясъ въ пастеты. 47
— — 5) Приготовленїе выводнаго пастета. 48
— — 6) —— —— изъ слоенаго тѣста. 49
— — 7) Примѣси въ пастеты. - 50
— — 8) Соусы въ пастеты. - 51
— — 9) Разные пастеты мясные 55 сортовъ, малыхъ пастетовъ 14 сортовъ. - —
— — 10) Разные пастеты рыбные 16 сортовъ 75
Пикатошъ. - - 99
Пироги, 58. сортовъ. - - 100

Digitized by Google

Стр.

Пирожное: 114
— — О подмѣсяхъ. —
— — О збруѣ приспѣшниковъ. 117
— — О тѣстахъ. 121
— — Объ очищеніи масла коровьяго. 125
— — О разныхъ родахъ пирожнаго, 99 сортовъ. 126

До приспѣшника же, въ поварнѣ Австрійской Богемской и Саксонской:

Бисквиты. 147
Брецели. 151
Бубито. —
Вандель. 156
Гашъ. 162
Голлипллы. 180
Колачи. 235
Кралфенъ. 240
Кугельбакъ. 246
Кугельхолфъ. —
Кюлфель. 257
Лабель. 258
Леекухенъ. 265
Марципаны. 270
Маульташъ. 271
Мусказони. 274
Нокенъ. 277
Овсяное гнѣздо. 282
Пастеты. 283
Пироги. 294
Пирожное вздутое. 295
Пискаты. —
Пискветы. 296
Пламанжъ. —
Полова шляпа. 297
Пузерль. 300
Страубенъ. 325
Струдель. 326
Сульцъ. 329
Сухари. 363
Гашенъ. 364
Торты. 370
Тѣста. 382
Хлѣбенное. 398
Целтель. 401
Шеберль. 403
Шмарнъ. 404
Шоколатное пирожное. 406
Яблоки. 419

Digitized by Google

СЛОВАРЬ

Поваренный, Прислѣшническій, Кандиторскій и Дистиллаторскій.

О.

ОГОРОДНЫЯ РАСТѢНІЯ. (С. *Повар.*) *Различныя приготовленія изъ оныхъ въ поварнѣ.* Въ разныхъ статьяхъ упоминаемо, какъ оныя готовить съ разными мясами; но какъ есть очень много охотниковъ, кои натуральное огородныхъ растѣній безъ мясныхъ подмѣсей приготовленіе предпочитаютъ лучше: то здѣсь предложено будетъ объ оныхъ, со включеніемъ отчасти того, о чемъ не упомянуто въ особливыхъ статьяхъ.

Артишоки.

Предварительное очищеніе артишоковъ производится таковымъ образомъ: срѣзать оные внизу у стебля, короткіе твердые листы осчипать вверху, спички съ концовъ начисто обрѣзать, и подержавъ нѣсколько въ холодной водѣ, переложить въ горячую, приставить на огонь и присолить. Когда артишоки сварятся, вынувъ изъ воды, скласть на блюдо кучею, а чтобъ не простыли, накрыть и дать съ нихъ водѣ отечь. Послѣ подаютъ къ нимъ соусъ Голландской, или винной, которые описаны въ статьѣ *Соусъ*. О прочихъ приготовленіяхъ смотри статью *Артишоки*.

Бобы.

Бобы зеленые простые. Вылущивъ оные изъ стручей, обрѣзать верхній гребешочикъ, безъ чего выходятъ они горьки; по томъ вымыть ихъ, и приставить на огонь въ кипяткѣ, кинувъ не много соли. По сваренія

Digitized by Google

слить съ оныхъ до чиста воду, которая обыкновенно бываетъ черна; положить кусокъ свѣжаго масла, мѣлко изрубленной петрушки, приправить очень слегка солью и перцомъ; приварить немного и подавать. Смотри *Бобы*.

Бобы Турецкіе или фазоли; приготовленіе зеленыхъ. Возьми лопатокъ фазольныхъ, въ которыхъ зерна еще не завязались; жилки съ обѣихъ сторонъ сдери, и положи въ кипящую на огнѣ приставленную воду, бросивъ не много соли, чтобъ не утратили своего зеленаго цвѣту. Въ кострюлѣ изъ красной мѣди всегда бобы сіи почернѣютъ, по чему для оныхъ должно имѣть посуду желтой мѣди. По сваренїи воду слить, прибавить кусокъ масла коровьяго, крошеной петрушки и чаберу; послѣднїй доставляетъ имъ лучшій вкусъ; подбить мукою, разбивъ оную на водѣ. А чтобъ масло отъ нихъ не отлегало, приваривъ, влить ложки двѣ холодной воды и вымѣшать.

Бобы Турецкіе зеленые ломаные. Очистивъ съ стручей жилки, изломать стручи на трое и на четверо; впрочемъ приготовлять по вышесказанному. Сіи бобы употребляются въ лопаткахъ, и тогда, когда зерна въ нихъ совсѣмъ налюютъ. Способны къ сему бобы Швейцарскіе въ разсужденіи своей мягкости. Смотри *Бобы Турецкіе*.

Бобы Турецкіе сухіе. Оные перебравъ, и выкинувъ гнилые и червоточенные, приставить на огонь съ водою, и варить, пока сдѣлаются мягки; тогда воду съ нихъ начисто слить, и приставить на огонь съ кускомъ масла, рубленою петрушкою, приправить не много перцомъ, и вливъ немного бульїону приварить. Таковымъ образомъ можно готовить сухой горохъ и сочевицу.

Инымъ образомъ: сваривъ бобы, облупить съ нихъ кожу, очищенные поджарить въ коровьемъ маслѣ, прибавить говяжьяго бульїону, не много тертаго пшенич-

наго

Digitized by Google

наго сухаря и мушкатнаго цвѣту; уварить до сгущенія, а подавая на столъ, влить ниточку уксусу, или лимоннаго соку. — Можно подбить ихъ и сметаною.

Брунколь съ каштанами.

Осчипать съ этой капусты наружные листы, а кочарыгу съ мягкими листами разрѣзать вдоль на четверо. Надобно остерегаться, чтобъ блеклыхъ листовъ тутъ не попало: ибо оные испортятъ все блюдо. Четвертины сіи перемывъ, приставить въ кипящей водѣ на огонь съ горстью соли, закрыть крышкою, и уваривъ мягко, откинуть на рѣшето; воду изъ нихъ выжать. По томъ положивъ въ горшокъ съ добрымъ кускомъ коровьяго масла, и очищенными каштанами, приставить на угли, и дать исподоволь прѣть; временемъ помѣшивать, пока довольно прохватитъ капусту масло. Таковымъ образомъ готовятъ капусту эту до морозовъ; но послѣ оныхъ приготовляютъ таковымъ образомъ: по отваренїи по вышесказанному, и давъ водѣ отечь, приставить на жаръ въ закрытой посудинѣ съ добрымъ кускомъ масла, и дать въ собственномъ соку упрѣть. По томъ положить каштаны, и доварить. Къ сему блюду подаютъ жареной въ маслѣ хлѣбъ, или колбасу жареную и социски.

Горохъ.

Горохъ зеленой зернами. Когда зерна въ стручахъ достигнутъ средней величины, вылущить оныя, положить въ глубокую глиняную сковороду, (ибо въ чугунной теряютъ зерна свой цвѣтъ,) съ свѣжимъ коровьимъ масломъ и пучкомъ травы петрушки, (которая по нѣкоторомъ времяни вынимается вонъ) и сковороду приставить на угольной умѣренной жаръ, накрывъ крышкою; надобно потряхать сковороду временемъ, и посматривать, далъ ли горохъ изъ себя соку; въ каковомъ случаѣ бульіону не подбавляется. Естьлижъ

Digitized by Google

соку нѣтъ, то влить ложки двѣ бульіону, а для огущенія нѣсколько скорбильной толченой муки, размѣсивъ оную на маслѣ, и присолить, но не много, потому что соль заглушаетъ естественной вкусъ гороху. Смотри статью *Горохъ*.

Горохъ сухой. Къ отнятію у сего плода одмѣвающаго его свойства, надобно оной сперва размочить въ водѣ, перемѣняя оную раза два или три; или не мочивъ, во время варенія первую воду слить. Когда мягко разварится, толстокожій горохъ протереть, поливая бульіону; а естьли горохъ тонкокожій, то доваривать оной въ бульіонѣ или мясномъ отварѣ съ травою и корнями петрушки. Въ недостаткѣ бульіону, надобно горохъ выложить въ кострюлю, и приварить съ остаткомъ отвару, подбавивъ не много свѣжаго масла или сметаны, и ветчиннаго сала, жеребейками нарѣзаннаго, очень не много. Подавать съ гренками бѣлаго хлѣба. — Естьли горохъ этотъ сдѣланъ будетъ густо, подаютъ съ онымъ жареныя разнаго роду колбасы. — Протертой горохъ столомъ составляетъ постное кушанье; сдѣлавъ въ ономъ сверху ямку, наливаютъ въ оную масла орѣховаго, или инаго.

Капусты.

Калуста бѣлая свѣжая. Перебравъ и перемывъ оную, уварить мягко въ водѣ, съ прибавкою масла коровьяго и соли. Подавать на столъ, посыпавъ толченымъ пшеничнымъ суҳаремъ.

Калуста бѣлая кочнями. Возьми одинъ кочанъ или нѣсколько, свари оные въ водѣ съ солью мягко, а потомъ откинувъ на рѣшето, дай водѣ отечь. Положи въ кострюлю кусокъ хорошаго свѣжаго масла коровьяго, нѣсколько сметаны, очень мало мушкатнаго цвѣту, но побольше кубебы или гвоздичныхъ головокъ; а для огущенія соку, положить муки стертой съ коровьимъ масломъ. Держать на угольномъ жару, потряхивая, чтобъ

Digitized by Google

чтобъ не пригорѣла. Сію капусту можно подавать одну, или съ колбасами и социсками.

Калуста бѣлая молочная. Вырѣзавъ изъ кочня стержень, изрубить оную мѣлко сѣчкою, и положить въ кипящую воду. Когда капуста до половины спѣлости уварится, откинуть на рѣшето, и дать водѣ отечь. Между тѣмъ варить въ особливой посудинѣ молока прѣснаго: отекшую капусту положить въ кострюлю, налить молока горячаго, приправить кусочкомъ масла коровьяго и мушкатнымъ цвѣтомъ, подбить мукою, на молокѣ разведенною. Подавая посыпать пшеничнымъ сухаремъ.

Калуста бѣлая уксусная. Подаютъ оную къ вареной ветчинѣ. Кочень изрѣзавъ граньми тонкими, поставить на огонь въ холодной водѣ. Когда уварится до половины спѣлости, воду слей, а вмѣсто оной налить уксусу, положить не много тьмину, масла или сала гусинаго, и подбить мукою, не много на водѣ разболтанною, и довершить варенїе.

Капусту *сѣрую* или хворостливую, которая не вьется въ кочни, готовятъ таковымъ образомъ: изъ листовъ выдрать ребра, а внутренній стержень изрѣзавъ поперегъ, положить это въ кипящую воду съ солью, и уварить мягко. По томъ откинуть на рѣшето, чтобъ вода отекла; положить въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго, и накрывъ упарить на жару; времянемъ потряхивать, чтобъ не пригорѣла. Это блюдо подаютъ съ карбонадомъ, колбасами и социсками.

О прочихъ приготовленїяхъ смотри въ статьѣ *Калуста.*

Калуста Савойская. Изъ оной дѣлаютъ тѣ же приготовленїя, какъ изъ бѣлой капусты.

Калуста Савойская со сметаною. Отваривъ оную кочнями въ водѣ съ солью, вынуть, остудить и воду начисто выжать, а по томъ каждой кочень разрѣзать на четверо, и стержни вынуть. Положить въ глубокую сковороду, съ немалымъ кускомъ очищеннаго

Digitized by Google

масла, и нѣсколькими ложками свѣжей сметаны; приправить мушкатнымъ цвѣтомъ и толченымъ пшеничнымъ сухаремъ; накрывъ кострюлю, упаривать на углѣхъ, потряхивать, чтобъ не пригорѣло.

Калуста Савойская, простымъ образомъ приготовленная. Разрѣзавъ оную въ четвертины, отварить мягко въ водѣ съ солью; послѣ воду выжать, толстые стебли выбрать, и капусту изрубить. Положить въ кострюлю коровьяго масла, ложку муки, и разгорячить мѣшая; тогда положить рубленую капусту, сливокъ или свѣжей сметаны, понемногу мушкатнаго цвѣту, соли и перцу; прижарь въ маслѣ; выложи это на блюдо, усыпь тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ толсто; сверху уклади тонкими ломтиками свѣжаго масла; поставь на горячую золу, и припеки хлѣбъ раскаленною желѣзною лопаткою, чтобъ зарумянился. Можно запеканіе это произвесть и въ тортной сковородѣ или въ печи.

Калуста цвѣтная. Очистивъ оную отъ всѣхъ твердыхъ кожъ и листовъ, положить на нѣсколько въ холодную воду, по томъ въ горячей съ солью приставить на огонь, и сварить, но не такъ мягко, чтобъ развалилась. Послѣ чего осторожно, дабы не разломать, выкласть въ глубокую сковороду, на которой поджарено уже съ мукою свѣжаго коровьяго масла, и бульіономъ разведено; накрывъ сковороду, на горячей золѣ приварить, и приправить мушкатнымъ цвѣтомъ.

Калуста цвѣтная съ зеленымъ горохомъ, артишочными донушками и раками. Отваривъ оную въ водѣ съ солью по вышесказанному, прибавивъ къ тому кусочикъ свѣжаго масла коровьяго; надобно употреблять къ варенію оной пространную посуду, чтобъ не переломать; по сваренїи выложить, въ глубокую муравленую сковороду, въ которой уже положенъ вылущенной зеленой горохъ, въ собственномъ соку до спѣлости упаренной, и артишочные донушки; прибавить раковыхъ шеекъ и кулису раковаго, нѣсколько ложекъ самой

свѣ-

Digitized by Google

свѣжей сметаны, и приварить не много. По томъ капусту, поклавъ на блюдо, облить вышеписаннымъ. Можно гарнировать это блюдо раковыми лузгами, начиненными фаршемъ изъ раковыхъ шеекъ, съ тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и яичнымъ желткомъ; фаршъ надобно присолить и приправить мушкатнымъ орѣхомъ.

Калуста цвѣтная лулетономъ. Отварить капусту съ малою долею соли. На блюдѣ сдѣлай изъ тѣста окраекъ, позапеки оной; поклади въ блюдо капусту отваренную; сдѣлай сметанной соусъ, облей онымъ такъ, чтобъ капусту покрыло; усыпь густо тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, на оной тонкими ломтиками уклади масла коровьяго и запеки въ печи.

Калуста цвѣтная лулетономъ изъ Сарацинскаго пшена. Прежде отварить Сарацинскаго пшена въ пѣсномъ молокѣ до спѣлости, но не такъ чтобъ разварилось въ тѣсто; снявъ съ огня накрой, чтобъ плотно сѣло. Сдѣлай въ кострюлѣ тертаго масла по сказанному въ статьѣ *Поваренное приготовленіе*, и когда оное сдѣлается какъ кисель, выпусти въ него три или четыре яичныхъ желтка, и вымѣшай: по семъ положи въ него сколько надобно пшена, мушкатнаго орѣшку, сахару, и опять вымѣшавъ, сдѣлай изъ сего на блюдѣ закрайны, и сгладь оныя горячимъ ножемъ. Возьми раковыхъ шеекъ и скорлупъ начиненыхъ фаршемъ; капусту покласть на блюдо, облить раковымъ кулисомъ; шейки и скорлупы туда же укласть. Усыпать мѣлко столченымъ пшеничнымъ сухаремъ, смочить раковымъ масломъ, и запечь въ тортной сковородѣ.

Картофели.

О приготовленіяхъ изъ оныхъ писано въ особливой статьѣ. Смотри *Картофели.*

Кольраби или брюква сверхземная.

Очистивъ оную и изрѣзавъ въ куски, сперва отварить въ водѣ мягко; а по томъ воду сливъ, налить

Digitized by Google

бульïономъ говяжьимъ, или отваромъ старой курицы; поваривъ приправить коровьимъ масломъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и пшеничнымъ сухаремъ. — Брюква подземная приготовляется тѣмъ же образомъ. Смотри *Кольраби.*

Лактукъ.

О приготовленïяхъ изъ онаго писано въ особливой статьѣ. См. *Лактукъ.*

Морковь.

Оная приготовляется тѣмъ же самымъ образомъ, какъ сказано о зеленомъ горохѣ, но къ упрѣнïю своему больше требуетъ времяни. Съ самаго начала должно подбавить въ нее не много воды и коровьяго масла; а и лучше густаго бульïону. Впрочемъ приправляютъ оную только мушкатнымъ орѣхомъ. Это приготовленïе молодой моркови; когда же она устарѣетъ, разрѣзать въ куски, приставить на огонь въ холодной водѣ, прибавивъ крошенаго луку, масла коровьяго и муки, разболтанной на водѣ.

Морковь съ бобами. Когда синïе бобы достигнутъ средней величины, вылущивъ оные сварить въ водѣ, чтобъ отнять остроту ихъ вкуса; по сваренïи выложить ихъ къ варящейся особливо моркови, прибавить коровьяго масла, крошеныхъ луку и петрушки; отпуская кладутъ въ него тертаго бѣлаго хлѣба. Это блюдо называется *Вестфальскимъ.* Обыкновенно подаютъ оное къ ветчинѣ.

Морковь съ горохомъ зеленымъ. Морковь къ сему потребна не очень устарѣлая; уварить оную сперва одну, по томъ положить къ ней вылущенаго зеленаго гороху; послѣ мѣлко скрошеныхъ луку и петрушки, и кусокъ свѣжаго масла коровьяго. — О другихъ приготовленïяхъ изъ моркови смотри статью *Морковь.*

Пу-

Digitized by Google

Пустарнакъ.

Изрѣзавъ корней пустарнаку крупно, приставить на огонь въ холодной водѣ, и напослѣдокъ прибавить коровьяго масла и тьмину. Смотрѣть того, развариваются ли нѣсколько корни, и густѣетъ ли отъ сего жижа; естьли нѣтъ, огустить оную растертымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба. Вкуснѣе выдетъ это блюдо, когда пустарнакъ варить вмѣсто воды на мясномъ бульйонѣ.

Рѣпа.

Оскобливъ рѣпу, обрѣзать у оной головки и хвостики, сварить въ водѣ до половины спѣлости; потомъ воду сливши, съ коровьимъ масломъ въ закрытомъ горшкѣ упарить. Когда сдѣлается мягка, подбавить обваленный въ мукѣ кусокъ масла коровьяго и мяснаго отвару, и приправивъ перцомъ, огустить чрезъ варенїе. Продолжая это, надобно горшокъ встряхивать, чтобъ не пригорѣло. Удобнѣе къ сему приготовленїю рѣпа дробнаго роду. — Крупную рѣпу пекутъ въ горячей золѣ, такъ чтобъ совсѣмъ внутри размякла, а кожа погорѣла, и подаютъ горячую, а къ оной свѣжее коровье или Чухонское масло.

Сочевица.

Сочевицу должно перебрать, и очистить отъ постороннихъ въ ней родящихся сѣмячекъ и отъ черноватыхъ сочевичныхъ зеренъ. Варить оную на мясномъ отварѣ, увариватъ оную, пока половина отвару укипитъ; снявъ съ огня приправить крошеной петрушки, а выложивъ на блюдо мушкатнымъ орѣхомъ. Не худо подбавлять въ нее во время варенїя ветчины, нарѣзавъ дробными жеребейками, и приправлять ренскимъ уксусомъ. Смотри *Сочевица.*

Спаржа.

Сравнявъ нижнїе концы, гдѣ оная срѣзывается у земли, перетри, свяжи по горстямъ въ пучки, и при-

Digitized by Google

ставь на огонь въ холодной водѣ съ солью, и вари такъ, чтобъ спаржа не размякла, и концы бы у оной не отпали. По свареніи пучки вынувъ, накрой салфеткою. Отпуская на столъ, клади на блюдо, пучокъ по пучку развязывая, отрѣзомъ на края, а головками въ средину, такъ чтобъ порожжаго мѣста на блюдѣ не было. Къ спаржѣ подаютъ слѣдующіе соусы: 1) *кислой.* Взять бѣлаго вина, подбавить въ него воды, тертаго хлѣбнаго мякишу, масла, сахару и мушкатнаго цвѣту; все это взварить. — 2) *Обыкновенной спаржной.* Растопить свѣжаго коровьяго масла, поджарить до желта, и приправивъ мушкатнымъ орѣшкомъ, облить спаржу. 3) *Взбитой изъ коровьяго масла.* Взявъ Чухонскаго масла несоленаго, и взбивать съ двумя, или тремя ложками воды и счепоточкою муки. Облить этимъ спаржу. 4) *Голландской.* Приставь воды и не много шафрану, прибавь мушкатнаго цвѣту, лимону кружками, ренскаго уксусу и сахару, вари; снявъ съ огня подбей яичными желтками, чтобъ вышелъ густоватой соусъ, и еще привари. 5) *Винной соусъ.* Смѣшай Чухонскаго масла, яичныхъ желтковъ, немножко скорбильной муки, посыпавъ мушкатнымъ цвѣтомъ; разведи это бѣлымъ виномъ, смѣшаннымъ пополамъ съ водою, прибавь сахару, и привари на угольномъ жару. Для остроты можно прибавить уксусу. Смотри статью *Спаржа.*

Спинатъ.

Перебранной и очищенной спинатъ положить въ кипятокъ, дать нѣсколько разъ вскипѣть; потомъ откинуть на рѣшето, и дать водѣ осякнуть. Тогда положить оной въ кострюлю въ растопленное и съ мукою поджаренное масло коровье, вымѣшать, подбавивъ не много воды, въ которой спинатъ сначала варился, и приправить мушкатнымъ орѣхомъ. Чтобъ спинатъ не утратилъ своего зеленаго цвѣту, давъ оной сначала въ кипятокъ, должно бросить не много соли. Отпуская на столъ, уклась кусками поджареннаго въ маслѣ бѣлаго хлѣба. Смотри *Спинатъ.* *Ща-*

Digitized by Google

Щавель.

Перебравъ, осчипавъ стебельки, листы перемыть и воду выжать; изрубить ножемъ, и положивъ въ кострюлю съ кускомъ свѣжаго коровьяго масла, накрыть, и на умѣренномъ угольномъ огнѣ упарить. Естьли окажется въ кострюлѣ много соку, онаго отбавить въ особливую посудину. Обваляй кусокъ свѣжаго масла коровьяго въ мукѣ, положи въ щавель съ прибавкою сахару, крошечки соли и мушкатнаго цвѣту, вымѣшай и привари на горячей золѣ. Послѣ разбивъ два яичныхъ желтка въ двухъ ложкахъ свѣжей сметаны, вмѣшай въ щавель. Естьли покажется густо, развести вышесказаннымъ слитымъ сокомъ. Гарнируй яицами, въ густую сваренными, или ломтиками бѣлаго хлѣба, въ маслѣ поджаренными.

Яблоки земляныя.

Это родъ картофелей. Облупивъ съ оныхъ кожу, отвари по томъ въ водѣ съ солью, остерегаясь, чтобъ не разварить. Сваренныя яблоки выложить въ кострюлю, и приварить съ кускомъ масла коровьяго, нѣсколькими ложками свѣжей сметаны, толченымъ пшеничнымъ сухаремъ; приправить солью и мушкатнымъ цвѣтомъ.

Въ разсужденіи нѣкоторыхъ замѣчаній объ огородныхъ растѣніяхъ просмотри статью *Мяса.*

ОГУРЦЫ. (С. *Повар.*) Плодъ огородный, довольно знакомый. Кромѣ заготовленія оныхъ впрокъ изъ свѣжихъ готовятъ слѣдующія блюда:

Огурцы, рагу изъ оныхъ. Изрѣзавъ огурцы поперегъ ломтиками, маринируй два часа въ уксусѣ, съ солью, перцомъ и двумя луковицами, изрѣзанными ломтиками. Вынувъ изъ маринаду, дай онымъ отечь, и послѣ того жарь въ кострюлѣ съ растопленнымъ ветчиннымъ саломъ, смочи жюсомъ, и митонируй на маломъ огнѣ. Слови жиръ, и подправь кулисомъ телячь-

Digitized by Google

лячьимъ и ветчиннымъ. Это рагу подается къ разному мясу жареному и въ брезѣ задержанному.

Огурцы, фрикасе изъ нихъ. Нарѣжь оныхъ кружечками, и таковымъ же образомъ луку. Жарь въ кострюлѣ съ масломъ коровьимъ, солью, перцомъ и петрушкою рубленою. Когда митонируется или уварится, подбей яичными желтками съ сметаною.

Огурцы чиненые. Очисти шесть огурцовъ средней величины, а очищая, клади въ холодную воду. Послѣ срѣжь у нихъ кончики отъ стебелька, и выколупай внутренность деревянною ложечкою, вымой, начини хорошимъ фаршемъ, и срѣзанные кончики обмочивъ во взбитой яичной бѣлокъ, приложи и затри мукою. Положи въ горшокъ съ ломтями ветчиннаго сала, солью, перцомъ, лукомъ, печерицами и пучкомъ петрушки; приставь на малой огонь. Когда поспѣютъ, слови жиръ, и подавай съ самою этою жижею.

Можно же чиненые огурцы по сваренїи разрѣзать, и обмочивъ въ тѣсто, жарить въ маслѣ, а по томъ подавать уклавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Огурцы чиненые другимъ образомъ. Выдолбивъ изъ огурцовъ внутренность, начинить ихъ фаршемъ, сдѣланнымъ изъ разтертыхъ яичныхъ желтковъ, съ бѣлымъ хлѣбомъ, въ молокѣ размоченнымъ, коринкою, мѣлко изрубленною лимонною коркою, которое надобно столочь съ прибавкою говяжьяго мозгу изъ костей. Сварить въ кулисѣ, а подавать приправивъ кулисомъ ветчиннымъ.

Огурцы чиненые по матроски. Сдѣлай фаршъ изъ куринаго бѣлаго мяса, или теляшины, срубивъ съ обваренымъ ветчиннымъ саломъ и прибавивъ не много обваренаго же говяжьяго сала, вареной ветчины, печерицъ, трюфелей и душистыхъ травъ, также приправь пряностьми; начини этимъ огурцы. Вари въ бульїонѣ съ прибавкою добраго жюсу, и подавай обливъ говяжьимъ жюсомъ. Можно также словивъ жиръ, приправить хоро-

хорошимъ кулисомъ и ниточкою уксусу. — Еще подаютъ чиненые огурцы въ рату, или съ соусомъ бѣлымъ.

Огурцы чиненые постные. Сдѣлай фаршъ изъ рыбы, (с. *Фаршъ*) начини онымъ огурцы. Вари въ ухѣ, или жидкомъ гороховомъ развари, на маломъ огнѣ. По сваренїи разрѣжь каждой огурецъ вдоль на двое, и подавай обливъ кулисомъ печеричнымъ. (См. въ статьѣ *Грибы* отдѣленїе печерицы.) Вмѣсто кулису сего можно употребить рагу изъ молокъ и печерицъ. (См. въ статьѣ *Молоки.*)

Огурцы, заготовленїе оныхъ впрокъ.

Какъ дѣлать огурцы малосольные? Возьми большую тыкву, срѣжь вверху кружекъ, сѣмянникъ вынь и мягкое къ оному смежное мясо вычисти. Клади въ оную слоями огурцы, перекладывая каждой слой листомъ черной смородины и укропомъ наполнивъ всю тыкву, влить обыкновеннаго разсолу, наложить срѣзанную верхушку; замазать тѣстомъ, и повѣсить въ погребѣ.

Какъ заготовлять огурцы малые въ уксусѣ? Набрать самыхъ маленькихъ огурчиковъ, отварить немного въ водѣ, и тотчасъ выложить въ холодную воду. Приставь на огонь воды, подмѣшавъ въ оную третью долю уксусу, нѣсколько гвоздичныхъ головокъ и соли; взвари и вылей на огурчики; на другой день взвари этотъ разсолъ, и опять вылей на огурцы; послѣ чего сложи ихъ съ разсоломъ этимъ въ банку.

Соленїе огурцовъ. Набравъ огурцовъ средней величины, концы съ обѣихъ сторонъ обрѣжь гораздо, и перемой начисто. Кадку, въ которой онымъ быть, выпаривъ начисто, поставить на мѣсто въ погребѣ; положить въ нее слой чебору, укропу, листу яблоннаго и черной смородины; также другихъ духовъ, какихъ угодно, кромѣ дубоваго листу, котораго класть не должно, за тѣмъ, что отъ онаго огурцы окисаютъ: по томъ укладывать огурцы слоями, перекладывая каждой

Digitized by Google

дой слой вышеписанными вещьми. Сдѣлай въ котлѣ разсолъ, и вскипятивъ оной вылей на огурцы въ кадку; дай стоять сутки; по прошествіи сего времяни сцѣди разсолъ весь съ огурцовъ осторожно опять въ котелъ, еще вскипяти и вылей на огурцы прямо съ огня. Естьли разсолу огурцы въ себя впитаютъ, и онаго будетъ мало, должно добавить онаго, растворивъ соли на рѣчной водѣ. Обыкновенно соли кладется на сотню огурцовъ одинъ фунтъ. По томъ накрыть огурцы чистою холстиною, и наложить деревянной кругъ, которой бы сверхъ краевъ кадки свѣсился вершка на три. Кадку зарубить въ ледъ, и накласть онаго и на кругъ сверху; ледъ хотя бы таялъ, но въ кадку втекать не можетъ. Таковымъ образомъ приготовленные огурцы въ два года не испортятся; а особливо когда вмѣсто кадки положены будутъ въ бочку.

Смотри еще относящееся до сего въ статьяхъ: *Заготовленіе впрокъ* и *Конфированіе.*

Замѣчаніе Медицинское.

Огурцы составляютъ плодъ водяной, прохладительной, сырой, и мало питающій. Свѣжіе и вареные огурцы отверзаютъ утробу. Полезна пища эта подверженнымъ жару во внутреннихъ, коликѣ, трудному испусканію урины, и когда оная сжетъ. Не должно кушать огурцовъ горькихъ; оные приключаютъ иногда поносъ съ рѣзомъ. Огурцы соленые маленькіе тяжелы для имѣющихъ слабой желудокъ.

ОКОРОКЪ. (С. *Поварен.*) Такъ называется свиная задняя нога. Смотри статью *Ветчина.*

Окорокъ ветчины въ винѣ Шампанскомъ. Оскребши и очистивъ ветчину, вымочить оную, и стянуть шнуркомъ къ удобнѣйшему уложенію въ кострюлѣ. Положи въ кострюлю ломтей говядины и телятины, на оные окорокъ, накрой ломтями сала ветчиннаго, положи кореньевъ поваренныхъ, луковицъ, большой пучокъ ду-

Digitized by Google

душистыхъ травъ, петрушки, цибули, чесноку, долгаго перцу, мушкатнаго цвѣту, гвоздики нетолченой, орѣху мушкатнаго; накрой кострюлю, и поставь прѣть на два часа въ горячую золу. Послѣ вылей туда бутылку вина Шампанскаго, и вари накрывъ шесть часовъ на самомъ маломъ огонькѣ. Послѣ вынувъ, оботри жиръ, расправь, и подавай съ соусомъ изъ вина Шампанскаго, которой дѣлается тако: приставь въ кострюлѣ на огонь ломтей телятины и ветчины, чтобъ дали сокъ, смочи хорошимъ бульіономъ, кулисомъ и бутылкою вина Шампанскаго. Поваривъ и снявъ пѣну, продолжай варить на маломъ огнѣ два часа, чтобъ уварился ни густъ, ни жидокъ. Процѣди оной сквозь сито, и облей ветчину.

Окорокъ ветчины гарнированной галантинами. Очистивъ окорокъ вымочить. Варить въ добромъ брезѣ въ трехъ бутылкахъ вина краснаго, съ кореньями, луковицами, перцомъ, полнымъ пучкомъ травъ изъ зелени чесноку, тьмину, базилику и петрушки, лаврованаго листу; держать на самомъ маломъ огнѣ семь или восемь часовъ. Дай остынуть въ томъ же отварѣ, оправь, и подавай постлавъ салфетку на блюдѣ. Гарнируй вокругъ галантинами, изрѣзанными ломтями. См. *Галантинъ.*

Окорокъ ветчины жареной. Смотри ветчина жареная на вертѣлѣ. Вмѣсто сказаннаго тамъ вина Шампанскаго можно употреблять ординарное.

Окорокъ ветчины колченой. Вари окорокъ въ котлѣ, въ водѣ съ шалфеею, на умѣренномъ огнѣ; дай оному въ отварѣ до половины остынуть; вынь вонъ, и слупивъ кожу почти до самой ручки, натыкай сало, на немъ находящееся, цѣльною гвоздикою, и посыпь довольно толченымъ перцомъ. Что же бы закатанная и со украшеніемъ вырѣзанная кожа опять не развернулась, пришпиль оную деревянными спичками, и укрась цвѣтами, какіе по времяни года случиться могутъ. Въ не-

Digitized by Google

недостаткѣ цвѣтовъ употреби-вырѣзки изъ свеклы и моркови. Естьли окорокъ слишкомъ окопченъ, положить оной на ночь въ квасъ. Чѣмъ медленнѣе окорокъ варится, тѣмъ нѣжнѣе мясо будетъ.

Окорокъ ветчины копченой жареной. Употребляется къ сему окорокъ молодой свиньи. Сварить оной въ виноградномъ винѣ пополамъ съ водою, и по слупленіи кожи воткнуть на вертѣлъ; взять изъ шести лимоновъ выдавленнаго соку и фунтъ сахару, чтобъ окорокъ, жариться начинающій, первымъ поливать, а послѣднимъ посыпать; продолжать это, пока наляжетъ толстая корка. Жареніе производить на умѣренномъ жару около полутора часа; сокъ, изъ окорока собранный на сковороду, влить подъ окорокъ въ блюдо, котораго края гарнировать кружками лимону.

Инымъ образомъ: съ окорока сваренаго снять всю кожу; рѣшетнаго сухаря толченаго и просѣяннаго, также пшеничнаго сухаря съ сахаромъ и корицею смѣшавъ, замѣсить на растопленномъ маслѣ, и этимъ тѣстомъ окорокъ обмазать на полпальца толщинок; а по томъ въ тортной сковородѣ, подливъ не много отвару, жарить таковымъ образомъ, чтобъ въ кровлю сковороды сильнѣйшій жаръ ударялъ, и отъ того бы хлѣбная замазка прижарилась. Подаютъ подъ этотъ окорокъ выливая сокъ вишенной, или черной, или соусъ Робертовъ. — Окорока дикихъ свиней, также часть говядины понируютъ и готовятъ тѣмъ же образомъ.

Или: копченой окорокъ, вымочивъ довольно въ молокѣ, кожу съ мясомъ обобрать, натыкать гвоздикою, свернуть подобіемъ шара, увязать, и обмазавъ хлѣбнымъ тѣстомъ въ печи испечь.

Окорокъ ветчины копченой отварной. Вымачивать оной два дни въ теплой водѣ, по томъ отваривать; при этомъ опустить въ воду, завязавъ въ салфетку, трое пригоршни тертаго хлѣба. По сваренїи вынувъ

око-

Digitized by Google

окъ, кожу вырѣзать фигурами, натыкать гвозди-
и шалфеею, и посыпать толченымъ маіораномъ.

Окорокъ свѣжины. Подлупивъ кожу, натыкать въ
о 24 гвоздками гвоздики, расколовъ оныя; по томъ
и фунта говядины безъ жиру изрѣжь въ тонкіе ломт-
, постели на дно глубокой кострюли, на оные по-
жки окорокъ, закрой говядиною же, влей двѣ рюмки
ранцузской водки; накрой кострюлю, (или горшокъ,)
мажь швъ тѣстомъ. и поставь на пять часовъ въ
льной печной духъ. Изъ томъ выложи окорокъ на блю-
, съ соку слови жиръ, и процѣдивъ сквозь сито въ
острюлю, прибавь горсть капорсовъ, привари; а отпу-
кая на столъ приправь этотъ соусъ тремя изрубленны-
ыми анчоусами и толченою головочкою чесноку. —
Впрочемъ окорокъ свѣжины жарятъ, снявъ кожу, и над-
ѣзавъ сало, въ печи просто; или сдѣлавъ оной въ бу-
кенину. Смотри *Буженина.*

Способъ сохранять окорока.

У окороковъ ветчинныхъ отрубить ручки, или кос-
сти сухія, за которыя берутъ ихъ. Въ уксусъ полож-
жить перцу, и натирать этимъ окорока всюду свер-
точкомъ соломы, посыпать притомъ золою. Изъ томъ
скласть въ кадку, пересыпать и совсѣмъ засыпать
золою.

ОКРОШКА или *Винегретъ* (С. *Повар.*) Такъ назы-
вается холодное кушанье, дѣлаемое изъ остатковъ жа-
реная всякаго мяса. Взять остатковъ телятины, раз-
ныхъ домовыхъ и дикихъ птицъ жареныхъ, обрѣзать
ломтиками, укласть на блюдѣ; гарнировать рублены-
ми капорсами, оливками обрѣзанными съ косточекъ,
огурцами и лимонами солеными, петрушкою травою,
свеклою вареною и яблоками свѣжими. Все это облить
соусомъ салатнымъ, дѣлаемымъ изъ уксусу, съ Про-
ванскимъ масломъ, и малою долею горчицы.

Окрошка постная. Оная дѣлается вышеписаннымъ
образомъ изъ остатковъ жареныхъ рыбъ; причемъ

Digitized by Google

должно стараться, чтобъ косточки до единой были выкинуты.

Окрошка Руская. Остатокъ жаренаго мяса искрошить самыми мѣленькими жеребейками, а также огурцовъ соленыхъ и луку; смочить не много уксусомъ, утоптать ложкою, и дать не много постоять. По томъ развести квасомъ. Въ особливости способно къ сему мясо жаренаго порося и тетерева.

Окрошка Руская постная. Дѣлается по вышесказанному изъ остатковъ жареныхъ рыбъ, кои растираются ложкою; въ оную прибавляютъ не много холодной осетрины, бѣлужины и сельди изрубленой; также горчицы, иногда отваренной и мѣлко изрубленой свеклы.

СКСИМЕЛЬ. (С. *Дистил.*) Возьми фунтъ чистой патоки, и полфунта самаго крѣпкаго ренскаго уксусу. Дай сему на углѣхъ при безпрестанномъ мѣшаніи повариться, пока патока съ уксусомъ довольно соединится. — Это составитъ очень здоровой напитокъ, которой разводятъ отварною водою, и даютъ пить больнымъ. Ложка онаго кладется на обыкновенной стаканъ воды. Напитокъ этотъ гонитъ потъ и урину и разбиваетъ мокроты.

ОКУНЬ. (С. *Повар.*) Рыба морская и рѣчная. Морскихъ окуней въ поварнѣ не употребляютъ, потому что тѣло оныхъ вязко, клеевито и невкусно; рѣчные напротивъ очень вкусны, легки для желудка и здоровы.

Окунь въ куртбульіонѣ. Свари окуней по сказанному объ карпѣ въ куртбульіонѣ. (См. *Карпъ.*) Подавай обливъ кулисомъ раковымъ.

Окунь въ чашѣ, или терринѣ. Вычистивъ крупныхъ окуней, разрѣжь каждаго на четверо звеньями; хребетныя перья должно совсѣмъ вынуть. Вымажь чашу масломъ коровьимъ; поклади куски окуней, пересыпая солью, перцомъ и другими пряностьми, положи пучокъ травъ, полрюмки вина Шампанскаго, или ординарнаго бѣлаго, и кусокъ масла Чухонскаго. Накрой чашу, и за-

Digitized by Google

замажь шовъ тѣстомъ. Вари на маломъ огнѣ; послѣ слови жиръ, приправь соусомъ изъ молокъ. — Удобнѣе къ сему дѣйствію горшокъ. Таковымъ образомъ приготовляютъ щукъ и линей чиненыхъ.

Окунь въ число жаренаго. Къ сему отбираются самые крупные окуни. Вынуть изъ нихъ жабры и часть икры; варить на маломъ огнѣ съ бѣлымъ виномъ, кускомъ масла коровьяго, прибавкою ухи рыбей, корней поваренныхъ, луковицъ натыканныхъ гвоздикою, пучкомъ петрушки, коркою померанцовою, зубкомъ чесноку, солью и перцомъ. Подавай въ щелухѣ на салфеткѣ, посыпавъ жареною въ маслѣ петрушкою.

Подаютъ же ихъ вмѣсто жаренаго въ куртбульіонѣ, или съ соусами зеленымъ и опенковымъ. См. *Соусы.*

Окунь леченой. Выкинувъ потрохъ и жабры съ икрою, жарить хорошихъ окуней на рашпарѣ, переворачивая. Когда поспѣютъ, сбей съ нихъ щелуху; выложи на блюдо, и подавай съ слѣдующимъ соусомъ: въ кострюлю, на огонь приставленную, положи полбутылки вина бѣлаго, пучокъ петрушки, гвоздокъ одинъ гвоздики, зубокъ чесноку, двѣ луковицы, два корешка пустарнаку; дай вскипѣть нѣсколько разъ. Когда соусъ почти выкипитъ, процѣди сквозь сито, положи кусокъ масла Чухонскаго, щепоть муки, соли и перцу крупно столченаго; привари и облей этимъ окуней.

Окунь по Италіански. Вынуть изъ окуней внутренія и жабры, и половину икры; вари на маломъ огнѣ, чтобъ только перебиралось, по вышесказанному о куртбульіонѣ. По свареніи очисть съ нихъ щелуху, и подавай съ соусомъ Италіанскимъ, которой дѣлается слѣдующимъ образомъ: изруби печерицъ, и поджарь въ небольшемъ количествѣ масла Провансkаго съ травою петрушкою, зубкомъ чесноку, смочи бѣлымъ виномъ и рыбьею ухою. Прибавь кулису, привари, облей окуней, и приправь лимоннымъ сокомъ.

Digitized by Google

Окунь по Прусски. Очистивъ щелуху и выпотрошивъ, маринируй окуней въ маслѣ коровьемъ, съ петрушкою, цибулею, чеснокомъ и эшалономъ рубленными, солью и крупнымъ перцомъ. Вынувъ изъ маринаду, обваляй въ тертомъ мякишѣ пшеничнаго хлѣба, и запеки на рашпарѣ. Сдѣлай соусъ по сказанному ниже объ окуняхъ съ кулисомъ раковымъ; или подавай сухихъ.

Окунь, рагу изъ онаго. Выпотрошивъ, запеки на рашпарѣ, чтобъ кожа отстала, и удобнѣй бы было снять оную. Жарь окуней въ маслѣ коровьемъ, въ которое брошена прежде щепоть муки; смочи добрымъ стаканомъ вина бѣлаго, ухою рыбьею, положи луковицъ натыканныхъ гвоздикою, петрушки рубленой, соли и перцу. Поуваривъ этотъ соусъ, должно положить окуней; подавай горячее съ прибавкою рагу печеричнаго или раковаго.

Окунь съ кулисомъ раковымъ. Возьми хорошихъ окуней; естьли оные съ икрою, половину икры выкинь, и вари въ куртбульйонѣ. (См. выше.) Естьли приготовляешь ихъ скоромныхъ, задержи въ добромъ брезѣ съ бѣлымъ виномъ, ломтями ветчиннаго сала и приправами; вынувъ изъ бреза сними съ нихъ щелуху, и держи горячихъ въ ихъ отварѣ. Возьми полсотни вареныхъ раковъ, кои прямо изъ кипятку выкладывай въ холодную воду. Вылущи, и лузгу столокши, протирай сквозь сито, поливая кулисомъ ветчиннымъ и телячьимъ, и хорошимъ бульйономъ. Въ этомъ кулисѣ привари раковыя шейки, и облей онымъ окуней.

Приготовляя же постное блюдо, положи въ кострюлю звенъ карпя или карасей, смочи ухою и развари; этимъ отваромъ поливай толченую раковую лузгу, и въ протертомъ привари раковыя шейки.

Окунь съ соусомъ анчоуснымъ. Задержавъ окуней въ брезѣ, очисти, выложи на блюдо, и облей соусомъ анчоуснымъ. См. *Соусы.*

Окунь

Digitized by Google

Окунь съ соусомъ бѣлымъ. Задержи окуней въ полукуртбульїонѣ, и подавай съ обыкновеннымъ соусомъ бѣлымъ. См. *Соусы.*

Окунь съ соусомъ Голландскимъ. Задержавъ окуней тѣмъ же образомъ, подавай съ соусомъ Голландскимъ. См. *Соусы.*

Окунь съ соусомъ капорснымъ. Задержи окуней по вышесказанному объ окунѣ въ число жаренаго, очисть шелуху и облей соусомъ капорснымъ, смѣшавъ съ анчоуснымъ. См. *Соусы.*

Окунь съ огурцами. Ощелушивъ и выпотрошивъ окуней, жарь и мипонируй ихъ въ рагу огуречномъ. Выложивъ, облей тѣмъ же рагу. См. *Огурцы.*

Окунь съ померанцовымъ сокомъ. Окуней сваривъ въ куртбульїонѣ, и подавай съ соусомъ померанцовымъ, которой дѣлается таковымъ образомъ: возьми кулису постнаго, нѣсколько кусковъ обрѣзанной наружной кожи съ померанцовъ горькихъ, прибавь соку померанцоваго и масла: увари соусъ, приправь солью и перцомъ. Когда нѣтъ кулису, положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, счепотъ муки, соку померанцоваго и нѣсколько корки, соли, крупно толченаго перцу, жюсу; подбей желтками яичными и облей окуней.

Окунь съ телячьимъ сладкимъ мясомъ. Возьми одного или двухъ окуней, въ разсужденіи величины, выпотроши, вырѣжь жабры и выкинь половину икры; задержи въ добромъ мясномъ брезѣ на маломъ огнѣ, чтобъ только перебиралось. Когда поспѣютъ, очисть шелуху; подавай съ рагу изъ телячьяго сладкаго мяса. (См. *Телячье сладкое мясо.*)

Окунь, тортъ съ онымъ. Испеки окуней на рашпарѣ; обери тѣло филейками, и положи въ рагу печеричное. Сдѣлай поддонокъ изъ слоенаго тѣста; выложи въ него рагу, накрой тѣмъ же тѣстомъ, позолоти и посади въ печь. Когда испечется, подними крышку, влей кулису, опять накрой и подавай.

Digitized by Google

Окунь филейками. Поджарь печериць въ сметанѣ; положи въ это филейки, обобранныя съ окуней, привари, подправь тремя желтками яичными, петрушкою рубленою и мушкатнымъ орѣшкомъ, подавай горячее.

Окунь, уха изъ онаго. Запеки нѣсколько окуней на рашпарѣ; лучшихъ отложи, а съ прочихъ обери тѣло; столки дюжину ядръ сладкаго миндалю, помачивая не много водою. Положи въ иготь обобранное съ окуней тѣло, съ четырьмя желтками яичными въ густую сваренными, столки. Жарь въ маслѣ коровьемъ одну луковицу и нѣсколько корешковъ пустарнаку, но такъ, чтобъ не покраснѣло; прибавь туда же вѣточку петрушки, луковку цибули, и смочи ухою рыбьею; разотри въ этомъ не много мякишу бѣлаго хлѣба, и прибавь полосками изрѣзанныхъ печериць. Митонируй это; выложи столченое изъ иготи; процѣди все въ особливую посудину. Поджарь еще печериць въ маслѣ, налей доброю рыбьею ухою, положи пучокъ петрушки, соли, перцу, большихъ отнятыхъ окуней, съ дюжиною молокъ обвареныхъ. Сваривъ, выложи кулисъ, находившейся въ особливой посудинѣ. Размочи въ чашѣ корокъ бѣлаго хлѣба ухою; выложи окуней, молоки, и вылей жижу. Таковую уху можно готовить изъ щукъ и другихъ рыбъ.

ОЛАДЬИ. (С. *Прислѣш.*) Родъ хлѣбеннаго изъ тѣста, дѣлаемаго на сливкахъ. Оное сходствуетъ къ торту. Смотри это слово.

Оладьи блинчатыя. Сдѣлать тѣсто блинчатое по сказанному въ спашьѣ блинцы, и перепечь. Блинцы сіи намазывать свѣжимъ творогомъ, растертымъ съ желтками яичными и бѣлками; сложить таковымъ образомъ по три блина, свернуть трубкою; и разрѣзавъ поперегъ въ куски, зажарить въ маслѣ коровьемъ, обмочая во взбитыхъ яицахъ.

Оладьи простыя. Поставить опару, и сдѣлать кислое тѣсто, пожиже того, какъ для бѣлыхъ хлѣбовъ; пере-

Digitized by Google

перебить оное въ рукахъ, чтобъ тянулось. Масло въ глубокой сковородѣ постное, или скоромное вскипятить, и класть тѣсто кусочками въ два ряда, чтобъ слилось вмѣстѣ по шести или осьми кусочковъ; или класть оное подобіемъ шариковъ, и жарить.

Оладьи съ смородиною. Растереть масла коровьяго, чтобъ сдѣлалось какъ сметана, вмѣшать въ него пять или шесть яицъ, а по томъ не мало тертаго мякишу бѣлаго хлѣба, чтобъ растворъ вышелъ густоватъ; смородины очищенной сварить съ кускомъ сахару, и вмѣшать въ растворъ; можно къ сему прибавить коринки и не много толченой корицы; вымѣшать все. Разгорячить на сковородѣ масла коровьяго, и пускать въ него по ложкѣ раствору, чтобъ выходили оладьи въ рубль величиною. Надобно, чтобъ растворъ былъ не очень жидокъ, и не расплывался бы слишкомъ; когда же выдетъ густъ, развести сливками.

Оладьи сырыя. Взять творогу, растереть оной мягко съ мукою (съ толченымъ пшеничнымъ сухаремъ лучше); по томъ подбавить яицъ, и еще растирать, чтобъ вышелъ жидкой растворъ, которой пуская съ ложки въ горячее масло, жарить.

Оладьи Французскія. Заварить муки крупичатой на молокѣ, чтобъ сдѣлалось крутое тѣсто; оное растирать послѣ на однихъ яичныхъ желткахъ въ жидкой растворъ, которой послѣ пуская съ ложки въ коровье разгоряченное масло, жарить.

ОЛЕНИЦА. (С. *Повар.*) Самка оленья. Когда оная еще молода, мясо оной вкусно; но во время течки совсѣмъ негодно. — Къ жаренію мясо оной нашпековавъ саломъ, маринируютъ; во время жаренія поливаютъ стекающимъ сокомъ. Подаютъ съ хорошимъ кулисомъ и капорсами смѣшанными съ сокомъ, собираемымъ во время жаренія; иногда жареное мясо митонируютъ въ этомъ соусѣ.

Digitized by Google

Дѣлаютъ же къ этому жареному соусъ изъ уксусу, перцу, корицы, сахару и луковицъ эшалотныхъ, цѣлкомъ положенныхъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Мясо оленицы и молодой тяжело для желудка: оное удобно для людей твердаго сложенія, и производящихъ много тѣлодвиженія.

ОЛЕНІЙ РОГЪ. (С. *Повар. и Канд.*) Этотъ рогъ продаютъ готовой въ мѣлкихъ стружкахъ, настругапныхъ изъ роговъ оленьихъ и лосиныхъ. Употребляется отваръ онаго въ желе и студени. См. *Желе* и ниже *Олень*.

ОЛЕНЬ. (С. *Повар.*) Звѣрь дикой, котораго мясо довольно внусно, пока онъ молодъ; но когда состарѣется, бываетъ сухо и твердо. Приготовленія изъ онаго:

Оленина въ пирогѣ. Нашпекуй часть оленины крупнымъ шпекомъ, приправь солью, перцомъ, душистыми травами и пряными кореньями. Сдѣлай поддонокъ съ окрайками изъ пѣснаго тѣста; положи въ него толченаго сала, лаврового листу и другихъ приправъ; положи на это оленину; сдѣлай крышку и позолоти яичными желтками; посади въ печь на три или четыре часа. Послѣ сего времяни должно пирогъ вынуть, изъ опасенія, чтобы не преснулъ; осмотри и опять накрой.

Оленина жареная по Бургиньонски. Нашпекуй лопатку крупнымъ шпекомъ; приправь солью, перцомъ, мушкатнымъ орѣхомъ и гвоздикою толченными. Мочи три или четыре часа въ винѣ бѣломъ, прибавивъ лимоннаго соку, не много лимону свѣжаго, соли, петрушки и нѣсколько листовъ лавровыхъ; взошкни на вертѣлъ, и во время жаренія поливай маринадомъ. Зажаривъ, возьми спекавшее на сковороду съ этого жаркаго, подбавь кулису, каперсовъ, уксусу или соку лимоннаго, и бѣлаго перцу; подавай къ жареному. — Молодой

Digitized by Google

дой олень, оленица, лось и коза дикая приготовляются шѣмъ же образомъ.

Другимъ образомъ: лопатку нашпекуй дробнымъ шпекомъ, обверни бумагою и жарь на вертѣлѣ. Сдѣлай соусъ изъ хорошаго кулису, эссенціи ветчинной, капорсовъ, анчоусовъ; а подавая оной къ жареному, пусти нипочку уксусу.

Оленина, рагу изъ оной. Нашпековавъ оленину крупнымъ шпекомъ, спрысни солью и перцомъ; жарь въ кострюлѣ съ растопленнымъ ветчиннымъ саломъ; накати бульіономъ, двумя рюмками бѣлаго вина, приправь солью, перцомъ, мушкатнымъ орѣхомъ и душистыми травами; прибавь капорсовъ и анчоусовъ; вари долго. Отусти кулисомъ, и подавай съ лимоннымъ сокомъ.

Оленина циветомъ. Изрѣжь оной въ куски, нашпекуй крупнымъ шпекомъ и приправь. Жарь куски въ кострюлѣ въ растопленномъ ветчинномъ салѣ; положи въ горшокъ съ бульіономъ, виномъ бѣлымъ или краснымъ, лавровымъ листомъ, лимономъ свѣжимъ, пучкомъ травъ, обыкновенными приправами, и упаривай на легкомъ огнѣ. Подбей соусъ поджальною мукою, добрымъ кулисомъ и нипочкою уксусу. Мясо оленицы и козы дикой приготовляютъ шѣмъ же образомъ.

Оленьяго рогу студень. Возьми оленьяго рогу, вари въ нѣкоторомъ количествѣ воды, до тѣхъ поръ, какъ сдѣлается довольно клейко; процѣди, крѣпко выжимая. Счепки къ сему должно взять отъ большаго рогу. Взбей яичныхъ бѣлковъ съ бѣлымъ виномъ и лимоннымъ сокомъ; прибавь не много корицы и сколько надобно сахару; процѣди еще, и дай отстояться. Эта студень питательна, укрѣпляетъ желудокъ, противится дѣйствію вредныхъ соковъ, останавливаетъ поносъ, рвоту и кровохарканіе.

Digitized by Google

Замѣчаніе Медицинское.

Мясо оленье, сколько бы мягко ни было, удобно только для крѣпкихъ желудковъ; а имѣющимъ оной слабый, должно отъ него удержаться, какимъ бы образомъ оное приготовлено ни было.

ОЛИВКИ. (С. *Повар.*) Плодъ оливковаго или масличнаго дерева сначала зеленый и несносно суровый, которой поспѣвая чернѣетъ; конфированіе въ уксусѣ съ солью, или только въ одномъ разсолѣ, умягчаетъ сію суровость. Употребляютъ оныя въ поварнѣ въ приправы многочисленно. Особливыя приготовленія изъ нихъ слѣдующія:

Оливки, рагу изъ оныхъ. Возьми не много цибули и петрушки рубленыхъ, поджарь въ маслѣ коровьемъ съ малою долею муки. Положи въ это двѣ ложки жюсу, рюмку вина Шампанскаго, каплю масла Прованскаго, пучокъ душистыхъ травъ. Огусти хорошимъ кулисомъ; приправь пряностьми; слови жиръ, и подавай къ мясу, жареному на вертѣлѣ.

Оливки синеныя. Взявъ оныхъ три или четыре дюжины, обрѣжь съ косточки, подобно какъ съ грушъ очищаютъ кожу, и такъ, чтобы не разорвать. Сдѣлай изъ хорошаго фаршу кусочки подобіемъ оливныхъ вынутыхъ косточекъ, и вложи въ оливковыя кожи; положи въ кипящую воду, и дай вскипѣть одинъ разъ; вынувъ положи въ кострюлю съ эссенціею ветчинною; поставь, накрывъ митонироваться на горячую золу. Это рагу подаютъ къ разнымъ жаренымъ мясамъ, птицамъ и дичинѣ.

Замѣчаніе Медицинское.

Оливки содержутъ въ себѣ сокъ масловатой, жирной и естественно солодкой; чрезъ конфированіе въ уксусѣ тратятъ онѣ свое свойство мягчительное и слабящее, и учиняются тверды, тяжелы къ сваренію, остры, щекотящи, и составляютъ приправу, способную

Digitized by Google

только для крѣпкихъ желудковъ. Вареныя съ жюсомъ лишаются части своей остроты; но въ нихъ остается тогда одно твердое существо безъ всякаго дѣйствія, и трудное къ сваренію.

ОЛИППЫ или ГОЛИППЫ. (С. *Прислѣш.*) Возьми полфунта муки крупичатой, четверть фунта толченаго сахару, нѣсколько толченой корицы, не много очищеннаго масла и три цѣлыхъ яица; это замѣси на сливкахъ въ жидковатое тѣсто, и печь въ особливомъ на это дѣлаемомъ желѣзѣ, которое должно смазать масломъ. По вынутіи класть на круглое деревцо, чтобъ застыли.

Другимъ образомъ: Взять четверть фунта толченаго сахару, столько же толченаго сладкаго миндалю, четверть же фунта очищеннаго коровьяго масла, три четверти фунта муки крупичатой, шесть или семь яицъ, замѣсить на молокѣ въ жидковатое тѣсто и запекать.

Или: Возьми два стакана воды, съ яицо величиною кусокъ масла, приставь на огонь, чтобъ масло разошлось; замѣси на этомъ фунтъ муки, фунтъ толченаго сахару, съ тремя яичными желтками и съ прибавкою анису. Запекай оное въ тѣхъ же клещахъ.

ОМБРЪ. (С. *Повар.*) Рыба сходная къ пеструхѣ, которая приготовляется тѣмъ же образомъ. Смотри *Фарель.*

ОПАЛИТЬ, или *фламбировать.* (С. *Повар.*) Въ поварнѣ значитъ это держать осчипанныхъ птицъ надъ пламенемъ, чтобы сжечь на нихъ оставшійся малый пушокъ. Также называется, когда на мяса лить кипящее сало для лучшаго онымъ напитанія и подцвѣченія.

ОПАРА. (С. *Прислѣш.*) Кусокъ тѣста, которое закисаетъ отъ ферментаціи въ теплѣ, или чрезъ подбавку какой нибудь кислоты, отъ чего тѣсто поднимается и дѣлается легче. Опару должно держать въ теплѣ, а особливо зимою.

ОПАР-

Digitized by Google

ОПАРНОЕ СДОБНОЕ ТѢСТО. См. *Брїошь.*

ОПЕНКИ. Смотри въ статьѣ *Грибы.*

ОПЛАТКИ. (С. *Прислѣш.*) Взбей голичкомъ восемь яицъ, подбавь въ нихъ фунтъ толченаго сахару, и продолжай взбиваніе, приложивъ не много толченаго кардамону, фунтъ муки и разныхъ пряностей; вымѣшаешь и намазывать оплашки не много толще ножеваго обуха; но томъ разрѣзавъ подобїемъ древесныхъ стружекъ въ продолговатыя полоски, положить на бумагу, и на жестяномъ листѣ запечь.

Оплатки простые, употребляемые кандитерами въ поддонки массепановъ, макроновъ и прочаго, дѣлаются изъ тѣста, составляемаго изъ муки на водѣ, иногда съ молокомъ и яицами; это жидкое тѣсто наливаютъ въ гладкія внутри желѣзныя клещи, и запекаютъ надъ умѣреннымъ угольнымъ жаромъ.

Оплаточное лирожное. Вмѣшай въ тѣсто, изъ котораго дѣлаютъ простыя оплатки, сахару и корицы, передѣлай оное въ какія нибудь фигуры; обмажь оныя тѣстомъ, составленнымъ изъ яицъ, муки и сахару, съ прибавкою фенхелю, мушкатнаго цвѣту и кардамону; и пока намазка эта не растеклась, запекай на жести въ жаркой печи. — Или: начини два оплатка, другъ на друга сложенные, толченымъ миндалемъ, смѣшаннымъ съ сахаромъ, коринкою и корицею; обмочи въ самое жидкое яичное тѣсто, чтобъ не много онаго на оплаткахъ осталось, и пока не размякли, положи въ разгоряченное масло, въ которомъ они очень вздуются; зажаривъ таковымъ образомъ, посыпать сахаромъ, смѣшаннымъ съ корицею. Начинки въ нихъ накладываетса толщиною въ обухъ ножевой; а чтобъ края слиплись, смазываютъ яичнымъ бѣлкомъ, и верхній край прижимаютъ.

ОРСДЕВРЪ. Смотри *Поддачи.*

ОРТОЛАНЫ, или КОНОПЛЯНКИ. (С. *Повар.*) Малая птица, сходная перомъ къ жаворонку и овсянкѣ самкѣ,

Digitized by Google

самкѣ, ростомъ съ жаворонка, обыкновенно очень жирная. Приготовляютъ оныхъ тѣми же способами, какъ и перепелокъ, почему смотри *Перепелка.*

Ортоланы жареные на вертѣлѣ. Обвернувъ оныхъ въ ветчинное сало, взопкнуть на прутокъ и привязать къ вертѣлу. Во время жаренія поливать растопленнымъ ветчиннымъ саломъ; подавать горячихъ съ померанцовымъ и краснымъ сокомъ и солью.

Замѣчаніе Медицинское.

Мясо сихъ птичекъ сочно, легко для желудка, питательно и здорово; не можетъ оное вредить почти никому, кромѣ тѣхъ, которымъ не позволяется ѣсть мяса, въ разсужденіи великой слабости желудка, не могущаго переваривать жиру. Не худо отъ онаго воздержаться начинающимъ выздоравливать послѣ слеглыхъ болѣзней.

ОРШАДЪ. (С. *Канд.*) Смотри *аршадъ* и *фисташки.* Въ первой статьѣ упомянуто о дѣланіи оршаднаго сыропу, здѣсь прилагается другой къ тому способъ.

Оршадной сыропъ. Возьми самаго свѣжаго сладкаго миндалю, которой не трудно узнать по свѣжести его цвѣту, и по тому, что оной не сморщился. На фунтъ ядръ сего миндалю прибавь четверть фунта горькаго миндалю, обвари ядра, чтобъ удобнѣе облупить съ оныхъ кожу, и выложи въ холодную воду; облупивъ толки въ иготѣ, а по томъ на гладкой каменной плитѣ растирай скалкою, смачивая водою, чтобъ не смаслились. Свалявъ таковымъ образомъ тѣсто, разведи оное не много водою, и прожми сквозь сито; оставшее еще разотри съ водою, и опять прожми; это повторяй до тѣхъ поръ, какъ ничего молока не останется въ гущѣ. Развари по томъ сахару на простой водѣ въ сыропъ, и увари а кассе, то есть до тѣхъ поръ, какъ начнетъ оной садиться; вылей въ него тогда миндальное молоко, и вари, помѣшивая времянемъ, чтобъ сгустившійся сахаръ лучше распускался. Когда

сы-

Digitized by Google

сыропъ сгуститъ, сними съ огня и остуди; а по томъ сложи въ бутылки. Для духовитости можно класть въ сыропъ этотъ воды померанцовыхъ цвѣтовъ, или оной эссенціи. На сдѣланіе двѣнатцати фунтовъ сего сыропу потребно сахару десять фунтовъ, миндалю сладкаго фунтъ съ четвертью и шестнатцать золотниковъ миндалю горькаго.

ОРѢХИ. (С. *Канд.*) Смотри объ оныхъ въ статьѣ ороши опредѣленіе показаніе мѣсячнаго послѣдства оныхъ, мѣсяцъ Сентябрь.

Орѣхи Грецкіе. Оные подаютъ на столъ молодые; конфированные или спѣлые. Молодые называются, когда въ нихъ ядро только нальетъ, а не затвердѣетъ. Конфируютъ ихъ еще ранѣе того; дѣлаютъ оные бѣлые и черные; также конфируютъ въ водкѣ.

Орѣхи Грецкіе бѣлые. Надобно взять орѣховъ, пока еще не составилась въ нихъ твердая скорлупа; облупить чисто по самой бѣлокъ, и очищая класть въ холодную воду. Послѣ взварить воды, и положить орѣхи въ оную; давъ нѣсколько разъ вскипѣть, выложить ихъ въ другую посудину, на огнѣ стоящую, съ кипящею водою, и довершить варенiе. Знакъ, что они дорольно уварились, тотъ, когда въ нихъ булавка свободно входитъ. Чтобъ вышли оные бѣлѣе, бросить въ кипятокъ горсть толченыхъ квасцовъ, и дать орѣхамъ вскипѣть разъ; тотчасъ выложить въ холодную воду; а по томъ въ жидкой сахарной сыропъ, и оставить до утра. Тогда выложить орѣхи въ чашу, а сыропъ взварить и вылить, когда поостынетъ не много; опять оставить до утра. Въ третiй разъ сыропъ приставить на огонь вмѣстѣ съ орѣхами, прибавить не много сахару, и дать вскипѣть разъ пять или шесть. Въ четвертой день орѣхи съ сыропомъ вскипятить пятнатцать разъ. Спустивъ день уварить сыропъ малымъ лиссе; еще черезъ день уварить большимъ лиссе, а наконецъ о перле, всякой разъ подбавляя сахару, чтобъ сы-

Digitized by Google

сыропу довольно было къ покрытію орѣховъ. Напослѣдокъ поставить орѣхи съ сыропомъ на ночь въ печной вольной духъ, и сложить въ банки.

Орѣхи Грецкіе конфированные въ водкѣ. Возьми мягкихъ орѣховъ, въ которыхъ скорлупа еще не затвердѣла; и очисть по самой бѣлокъ; очищая, клади въ холодную воду. Приставь на огонь воды, и когда оная станетъ закипать, положи въ нее орѣхи и дай вскипѣть. Выложи то томъ въ другую кипящую воду, бросивъ въ нее не много толченыхъ квасцовъ; вари орѣхи, пока въ нихъ булавка свободно входить станетъ, а когда опустишь внизъ, то самъ собою съ булавки соскочитъ. Выложи тогда въ холодную воду, въ которую подавлено лимоннаго соку. На три фунта орѣховъ развари два фунта сахару въ сыропъ малымъ лиссе; орѣхамъ; вынувъ изъ воды, дай осякнуть, склади ихъ въ чашу, вылей на нихъ сыропъ впрогорячь, и оставь на сутки. Тогда слей сыропъ въ тазъ, увари большимъ лиссе, остуди въ половину, вылей на орѣхи и опять оставь на сутки. По томъ увари сахаръ малымъ перле, взлей на орѣхи, и дай стоять еще сутки; послѣ увари сахаръ большимъ перле, разведи Французскою водкою, приставь на огонь съ орѣхами, дай повариться три или четыре минуты, и склади въ узкогорлыя банки, такъ чтобъ орѣхи сыропомъ покрыло.

Орѣхи Грецкіе, оршадъ изъ оныхъ. Четверть фунта орѣховыхъ облупленныхъ ядръ столки съ четвертью фунта сѣмянъ смѣшанныхъ арбузныхъ, дынныхъ, тыковныхъ и огуречныхъ, помачивая водою, чтобъ не смаслились; по столченіи разведи бутылкою теплой воды; процѣди раза три сквозь мокрую салфетку. Разведи въ этомъ молокѣ четверть фунта сахару, и выдави сокъ изъ половины лимона; процѣди еще и поставь на ледъ остынуть.

Орѣхи Грецкіе, ратафія изъ нихъ. Смотри *Ратафія.*

Орѣ-

Орѣхи Грецкіе черные. Возьми зеленыхъ орѣховъ, облупи слегка такъ, чтобъ бѣлаго было не видно: вари въ водѣ, пока размякнутъ, и выложи въ холодную воду. Держи въ водѣ сутки, перемѣнивъ въ это время воду три раза: послѣ того положи въ сахарной сыропъ, и съ переваріваніемъ онаго поступай тѣмъ же образомъ, какъ выше писано о бѣлыхъ орѣхахъ. Нѣкоторые вымачиваютъ орѣхи девять сутокъ, и притомъ разрѣзавъ ихъ на четверо, каждой день воду перемѣняя.

Орѣхи Грецкіе, экстрактъ изъ оныхъ. Употребляется оной въ приправу разныхъ соусовъ, а приготовляется слѣдующимъ образомъ: когда орѣхи поспѣютъ къ вышеписанному варенію, взять оныхъ шестьдесятъ, положить въ горячую воду, пока наружная кожа сойдетъ: тогда перетеревъ ихъ въ полотенцѣ, скрошить въ полоски. Прибавь къ нимъ 3 золотника гвоздики, 6 золотниковъ перцу, полтора золотника мушкатнаго цвѣту, 12 золотниковъ горчицы, корешокъ хрѣну скрошенной, зубокъ чесноку изрубленнаго, горсть соли и горсть лавроваго листу. Смѣшавъ вышесказанное, сложить въ бутыль. Взваривъ уксусу четверть ведра, остудивъ вылить на спеціи, закупорить, и завязавъ пузыремъ, поставить на три недѣли на солнцѣ. Когда половина сего экстракту истрачена будетъ, взваривъ полторы бутылки рейскаго уксусу, и вылить въ экстрактъ. Это добавленіе можно повторить еще разъ, и таковымъ образомъ имѣть сію приправу на нѣсколько лѣтъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Орѣхи Грецкіе какъ сухіе, такъ и во всякомъ приготовленіи, удобны только для имѣющихъ крѣпкой желудокъ и производящихъ много тѣлодвиженія. Молодыя ядра, съ солью употребляемыя, питательны и мягчатъ. Зеленые орѣхи довольно здоровы, когда оные гораздо пережебываютъ. Въ сухихъ ядрахъ одно только масло,

Digitized by Google

масло, больше или меньше остроты въ себѣ имѣющее, въ разсужденіи старости и лежалости орѣховъ.

ОРѢШКИ ИЗЪ ТѢСТА. (С. *Прислѣш.*) Положи въ кострюлю кусокъ масла коровьяго, величиною съ яицо, два свѣжихъ лимона изрѣзанныхъ, конфектную ложку розовой воды, четверть фунта сахару, щепотку соли и воды; вари съ минуту, а по томъ всыпь муки столько, чтобъ вышло густое тѣсто; сними съ огня, и мѣшай деревянною ложкою, пока станетъ остывать. Тогда выложи въ другую кострюлю, выпускай по два яица, продолжая мѣшаніе, пока тѣсто сдѣлается мягко, но не жидко. Выложи тогда тѣсто на блюдо, раскатай толщиною въ палецъ. Разгорячи въ глубокой сковородѣ масла, отколупывай ложкою куски тѣста, въ орѣхъ величиною, клади въ масло, и жарь, наклоняя сковороду, чтобъ масломъ ихъ охватывало, и они бы вздулись. Подавай горячіе, посыпавъ сахаромъ.

ОСВИНОЕ ГНѢЗДО. (С. *Прислѣш.*) Сдѣлать хорошее опарное тѣсто пожиже, нежели для пироговъ, мѣсить съ прибавкою муки, масла коровьяго, молока, сахару и лимонной рубленой корки; повалять изъ онаго лепешки, вымазать масломъ, посыпать крошенымъ миндалемъ и коринкою, и закатать лепешку каждую трубкою. Разрѣзывать поперегъ куски въ палецъ длиною; покласть ихъ въ котликъ или кострюлю, шаромъ дно имѣющую, вымазанную масломъ, слоями; дать тѣсту подняться и запечь въ печи.

ОСЕТРЪ. (С. *Повар.*) Морская немалая рыба, входящая въ рѣки, и въ оныхъ весьма жирѣющая. Сказываютъ, что ловимая въ морѣ, въ отдаленіи отъ береговъ, бываетъ далеко не такова вкусна, какъ ловимая въ рѣкахъ.

Осетрина свѣжая въ винѣ Шампанскомъ. Возьми звено осетрины желаемой величины, нашпекуй саломъ и ветчиною перемѣшавъ; жарь на вертелѣ, обвернувъ саломъ и бумагою. — Положи въ кострюлю телятины

Digitized by Google

и ветчины, два корня пустарнаку, двѣ луковицы, поджарь, чтобъ не много къ кострюлѣ припеклось; смочи по томъ полубутылкою вина Шампанскаго, и приваривъ, облей сокомъ этимъ жареную осетрину.

Осетрина свѣжая въ куртбульїонѣ. Приготовляется такъ какъ щука. Смотри статью *Щука.*

Осетрина свѣжая жареная. Большое звено осетрины нашпекуй анчоусами и угрями, взоткни на вертѣлъ; поливай во время жаренїя маринадомъ, смѣшаннымъ изъ бульїону пополамъ съ уксусомъ, луковицами, ломтями изрѣзанными, также лимономъ, солью и перцомъ. Остатокъ маринаду подбей кулисомъ раковымъ, прибавь къ тому два анчоуса, не много капорсовъ, и на этомъ подавай жареную осетрину. — Это блюдо *постное.*

Осетрина свѣжая жареная, скоромная. Изрѣзавъ оную въ куски, обжарь въ бѣломъ винѣ, съ растопленнымъ ветчиннымъ саломъ, солью, перцомъ, лавровымъ листомъ и малою долею молока, на маломъ огнѣ; обваляй куски въ тертомъ мякишѣ бѣлаго хлѣба; обжарь на рашпарѣ, и подавай сухїе на салфеткѣ, или съ соусомъ, какъ бараньи хвосты по Сенменульдски. Смотри это слово.

Осетрина свѣжая маринированная. Сдѣлай маринадъ изъ уксусу, разведеннаго водою, съ солью, перцомъ, кускомъ масла коровьяго обваляннымъ въ мукѣ, петрушкою, цибулею, луковицами, кореньями, и мочи осетрину въ этомъ семь или восемь часовъ. По томъ осетрину привяжи къ вертѣлу и зажарь. Подавай оную съ *пуаврадомъ*, дѣлаемымъ тако: положи въ кострюлю корней пустарнаку, луковицъ, поджаренныхъ въ маслѣ коровьемъ; подпали изъ желта не много муки, разведи бульїономъ и двумя ложками уксусу, приправь солью, перцомъ, и все смѣшавъ, вари на маломъ огнѣ часъ; слови жиръ и облей онымъ осетрину.

Осетрина свѣжая, рагу изъ оной. Отвари ломтиковъ осетрины въ водѣ съ солью; сдѣлай рагу изъ пече-

Digitized by Google

цъ, трюфелей, сморчковъ, соли, перцу, души-
хъ травъ, по обыкновенїю; обливай этимъ осетри-
вышесказанную отварную и маринированную.

Осетрина свѣжая съ корками. Нарѣжь ломтиковъ
трины, и поджарь оные въ маслѣ коровьемъ, съ пе-
ушкою, цибулею, эшалотомъ рубленымъ, солью и
пно толченымъ перцомъ; перевороти, чтобъ поджа-
лись съ обѣихъ сторонъ. Положи по томъ въ ко-
рюлю масла коровьяго, обваляннаго въ мукѣ, и рюмку
аснаго вина; повари не много; брось счепоть капор-
въ рубленыхъ; взвари, не давая кипѣть, и подавай
корками бѣлаго хлѣба, поджаренными въ маслѣ ко-
овьемъ.

Осетрина свѣжая съ морковью. Отвари ломтиковъ
сетрины въ водѣ съ солью; обжарь въ маслѣ съ под-
альною мукою; вынувъ дай отечь, положи въ кулисъ,
туда же свареной моркови; приправь солью и перцомъ.

Осетрина свѣжая съ травами душистыми. Нарѣжь
ломтей осетрины въ палецъ толщиною; положи въ
растопленное ветчинное сало, съ перцомъ, солью, ду-
шистыми травами, петрушкою и цибулею рублеными;
дай напитываться часъ или два; обваляй по томъ въ
мякишѣ крошенаго бѣлаго хлѣба; зажарь на рашпарѣ,
и подавай сухїе на салфеткѣ, или съ соусомъ прянымъ,
или ремоладомъ. См. *Соусы.*

Осетрина свѣжая, фрикандо изъ ней. Нашпекуй
осетрины дробнымъ шпекомъ, обваляй въ мукѣ, и об-
жарь румяно въ растопленномъ ветчинномъ или свѣ-
жинномъ салѣ. Вари по томъ съ добрымъ жюсомъ го-
вяжьимъ и душистыми травами, ломтями лимону,
трюфелями, печерицами, телячьимъ сладкимъ мясомъ
и добрымъ кулисомъ; слови жиръ, и, подавая, приправь
ниточкою краснаго соку или вержюсу.

Осетрина соленая. Отварная подается съ хрѣномъ
и съ батвиньею. Какъ оную солить, писано въ статьѣ
Соленїе рыбы.

Digitized by Google

Замѣчаніе Медицинское.

Рыба эта вкусная и питательная; должно оную готовить мягко. Для здоровыхъ людей оная не вредна.

ОСТЕРБУРГСКОЕ ПИРОЖНОЕ. (С. *Прислѣш.*) Изъ крупичатой муки со сметаною, молокомъ, дрождями, яичными желтками, мушкатнымъ цвѣтомъ, изюмомъ, толченымъ сахаромъ и розовою водою замѣсить тѣсто, въ которое, когда начнетъ оное всходить, вдавить не много масла коровьяго кусками; перевалять, раскатать скалкою на бумагѣ въ палецъ толщины лепешку; по краямъ наклавъ кусочковъ масла коровьяго, заворотить высокой загибъ; предъ сажаніемъ натыкать концемъ ножа, чтобъ не вздулось на немъ пузырей. Когда пирогъ этотъ поднимется, и принесенъ будетъ къ сажанію въ печь, поверхность онаго укласть кусочками свѣжаго масла, посыпать сахаромъ и корицею. Закраекъ обмазываютъ разбитымъ желткомъ. Печь не должна быть слишкомъ горяча.

ОТКАРМЛИВАНІЕ ПТИЦЪ НА УБОЙ. (С. *Повар.*) Потребенъ къ сему особливый покоецъ, который бы зимою можно было протапливать. Около стѣнъ онаго дѣлаются изъ тесницъ полки, одна надъ другою, такъ сбитыя и расположенныя, чтобъ полка шести аршинъ длиною могла быть раздѣлена на пятнатцать клѣтокъ, и помѣстила въ себѣ 15 каплуновъ или пулардъ; разгородки сіи такъ учреждаются, чтобъ въ каждомъ птица умѣстилась, но не могла бы переворачиваться. Доска полки изъ заклѣтокъ должна выставиться вершка на два впередъ, чтобъ свободно уставилась посуда для пойла; а въ задней части на столькожь не доходить до стѣны, для свободнаго изверженія кала, чтобъ оный упадалъ на полъ, и ежедневно выметаемъ быть могъ. Въ передней тесницѣ, противъ каждой клѣтки, прорѣзывается четвероугольное отверзтіе, въ которое только чтобы каплунъ пролезть могъ, и по томъ деревянными засовцами сверху по отверзтію опуска-

Digitized by Google

лыми, такъ запертъ былъ, чтобъ кромѣ головы въ оное не проходило, именно для питья.

Садки для Индѣйскихъ каплуновъ и пулардъ дѣлаются тѣмъ же образомъ, лишь попространнѣе, но такъ, чтобъ они въ клѣткахъ поворачиваться не могли. Сверху садки сіи располагаются подобно книжнымъ ставцамъ, полка надъ полкою: то снизу дѣлаются клѣтки для индѣекъ, надъ ними для простыхъ каплуновъ и пулардъ, а выше для цыплятъ.

На другой дѣлается садокъ для гусей и утокъ тѣмъ же самымъ образомъ, кромѣ что клѣтки или отгородки для гусей располагаются въ нижнихъ полкахъ, а уткамъ въ верхнихъ.

Для голубей дѣлаются изъ прутиковъ клѣтки четвероугольныя, въ аршинъ длиною и шириною, но только въ четверть вышиною, съ западнею дверцою сверху, въ которую голубей сажать и вынимать. Таковыя клѣтки служатъ и для самыхъ маленькихъ цыплятъ.

Для пойла должно имѣть глиняныя вымуравленыя корытца, въ три вершка длиною, въ вершокъ шириною и около вершка глубиною; сіи служатъ для куръ. Гусямъ и уткамъ дѣлаютъ деревянныя корытца въ полтора вершка глубиною и шириною. Подставляются сіи корытца въ опредѣленное время.

О кормѣ и присмотрѣ.

Въ таковыхъ садкахъ хотя всякихъ птицъ удобнѣе откармливать и обыкновеннымъ кормомъ; но слѣдующій кормъ по многимъ опытамъ найденъ отмѣнно способнымъ, сообщающимъ вкуснѣйшее мясо и скорѣйшій жиръ. Состоитъ оной изъ проса, смолоннаго въ муку, масла коровьяго и молока; а опредѣляется слѣдующимъ образомъ:

Каплунъ простой получаетъ въ день просяной муки 18 золотниковъ, два золотника масла коровьяго и

Digitized by Google

36 золотниковъ молока. Кормъ этотъ съ вечера еще должно отвѣсить. Положимъ, что въ кормъ посажено 20 каплуновъ, для оныхъ потребно на день муки просяной три фунта 72 золотника, или безъ четверти 4 фунта, масла коровьяго 42 золотника или хотя 45 золотниковъ, молока 7 фунтовъ съ половиною. Муку на маслѣ замѣсить въ густое тѣсто на ночвахъ, и оставить оное съ вечера стоять до четырехъ часовъ съ полуночи: тогда тѣсто, выложивъ на столъ, посыпать просяною мукою и свалять, чтобъ было крутo. Раздѣлить оное на двацать равныхъ долъ; а каждую двадесятую долю опять на трое, и таковой каждой удѣлокъ составитъ задачу каждому каплуну: первую по утру, вторую въ полдни, третью ввечеру. Каждой удѣлокъ раздѣлить на осмеро, и повалять въ катышки круглые. Сихъ катышковъ по восьми дается каждому каплуну въ пятомъ часу съ полуночи; обмокать оные въ молоко, и одинъ за однимъ совать въ горло. Накормивъ таковымъ образомъ каждаго каплуна, поставить предъ каждаго въ корытцѣ по 12 золотниковъ молока. Для удобности можно имѣть мѣрку молоку и мукѣ, по скольку оныхъ употребляется на каплуна въ задачу.

Съ этимъ оставляются каплуны до полденъ. Въ началѣ перваго часу дать опять каждому по осьми катышковъ и 12 золотниковъ молока; ввечеру же въ седьмомъ часу производить послѣднюю таковую же задачу. — Пулярда получаетъ столько же, и тѣмъ же образомъ.

Въ шестнатцать дней совершается кормленіе, отъ котораго получаютъ птицы сіи несравненный вкусъ и жирность.

Откармливаніе *индѣекъ* производится тѣмъ же образомъ; но на каждую въ сутки опредѣляется муки просяной четверть фунта, масла коровьяго три золотника; по замѣсеніи раздѣляется оное на три участка, а каждой на десять катышковъ; задача тѣмъ же образомъ

Digitized by Google

зомъ по десяти сихъ катышковъ производится по утру, въ полдни и ввечеру въ тѣ же часы. Послѣ каждой задачи подставляется молока всякой индѣйкѣ 16 золотниковъ, а въ день потребно полфунта. Откармливанїе продолжается 24 дни.

Индѣйской пѣтухъ откармливается тѣмъ же образомъ и 24 дни. Ежедневно получаетъ три задачи, составляемыя изъ 36 золотниковъ муки просяной, четырехъ золотниковъ съ половиною масла коровьяго, переваленныхъ въ тѣсто и раздѣленныхъ на 36 катышковъ, изъ коихъ по 12 получаетъ онъ въ тѣ же часы по утру, днемъ и ввечеру. Для пойла послѣ каждой задачи по 24 золотника молока.

Гусь получаетъ того же корму и пойла противъ индѣйскаго пѣтуха, а *утка* противъ индѣйки. Откармливанїе продолжается 24 же дни.

И такъ, во всякую задачу каплунъ и пулярда получаетъ по 8 катышковъ, индѣйка и утка по 10, а индѣйской пѣтухъ и гусь по двѣнатцати. Молодыя птицы сихъ родовъ противъ старыхъ вполы; при чемъ замѣчается, что для нихъ и шарики должно дѣлать въ половину меньше; тотъ же размѣръ и въ разсужденїи молока.

Съ *голубями* иное обстоятельство въ томъ, что онымъ пить не даютъ; и надобно вѣдать, что откармливаютъ только молодыхъ голубей, только перится начинающихъ. На восемь голубей въ сутки полагается 24 золотника просяной муки, 6 золотниковъ масла коровьяго и фунтъ молока: это всѣ въ горшечкѣ свариваетъ ся въ подобїе густой соломаты. Столовая ложка верхомъ, включая и вылетѣвшее парами во время варенїя, содержитъ въ себѣ около шести золотниковъ сего тѣста; чаковая ложка содержитъ въ себѣ одну задачу для голубенка, столькожъ въ полдни и ввечеру. Участокъ этотъ, разевая голубенку ротъ, кусочками кладутъ и

вдуваютъ. Въ 16 дней голубята отъ сего удивительно жирѣютъ.

Примѣчаніе.

а) Для катышковъ къ кормленію птицъ надобно имѣть доску съ закрайками, чтобъ катышки не спадывали и ловко бы оные носить было.

б) Какъ скоро птицы молоко выпьютъ, всѣ водопойки или корытца положить въ корыто, и горячею водою выполоскать и вытереть. Въ нечистыхъ корытцахъ молоко киснетъ, отъ чего птицы онымъ гнушаются, и наконецъ молока пить не станутъ. Покоецъ этотъ, въ которомъ птицы откармливаются, должно ежедневно выметать и усыпать пескомъ. — Клѣтки съ голубьми надобно ставить рядомъ, чтобъ въ кормленіи не сдѣлать ошибки; а при томъ имѣть одну порожжую клѣтку, въ которую изъ первой клѣтки накормленаго голубенка сажать, одного за другимъ; а изъ второй клѣтки сажать накормленыхъ въ первую опорожнившуюся, и такъ далѣе.

в) Ввечеру по накормленіи корытца обирать для вымытія. Огонь выносить, и давать птицамъ покой до утренняго кормленія. — Птицы, своего участку молока не выпивающія, не столько подаютъ надежды къ отжирѣнію, какъ другія, у которыхъ ничего не остается.

г) Просунувши птицѣ въ горло катышокъ, надобно ей носъ сжать, и катышокъ по горлу бережно проводить въ зобъ: безъ таковой предосторожности можно полно горло катышковъ насовать, и чрезъ то птицу удушить.

О убиваніи и ощипаніи откормленныхъ птицъ.

По той причинѣ, что каплуны и пулярды откормленныя совсѣмъ бываютъ покрыты жиромъ, должно оныхъ ощипать съ великою осторожностію: ибо легко можно прорвать кожу. Надлежитъ же стараться, чтобъ при

Digitized by Google

при убоѣ всю кровь спустить, чтобы въ противномъ случаѣ не послѣдовало ущербу въ бѣлизнѣ тѣла и жиру.

Каплуна, или пуларду, связавъ прежде ноги, положить къ себѣ на колѣна, ноги ущемить между оныхъ, и острымъ ножемъ подъ горломъ всѣ жилы вдругъ перерѣзать, и наклонивъ голову птицы держать, пока вся кровь вытечетъ. По томъ, пока еще птица не остыла, осчипывать перья, одно по одному, а не горстьми, правою рукою придерживая, а лѣвой руки большимъ, и указательнымъ перстами счипать, придерживая прочими пальцами въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ перья туго выходятъ. Обыкновенно на самыхъ жирныхъ мѣстахъ кожа прорвется, естьли вдругъ по два или по три пера выдергивать.

По осчипанїи, не давъ еще остыть, пеньки опалить, ноги у птицы пригнуть къ хлупу, и широкою тесемкою обвязать; а крылья завернувъ на спину, повѣсить птицу на крючокъ, пока остынетъ.

Гусей и утокъ, естьли осчипывать тѣмъ же образомъ, не должно рѣзать по горлу, но концемъ ножа откалывать сверху позадъ затылка, и стараться также всѣ жилы вдругъ перерѣзать. По осчипанїи надъ пучкомъ соломы опалить; а особливо ноги ближе къ огню держать, отъ чего удобнѣе сходитъ съ нихъ толстая кожа. По опаленїи гусей и утокъ перемыть на ночвахъ водою съ мыломъ и прибавкою пшеничныхъ отрубей вытереть, и повѣсить за ноги: вода къ сему потребна теплая.

Голубямъ перерѣзываютъ горло, какъ курамъ, осторожно осчипываютъ ихъ и опаливаютъ. Послѣ мыломъ съ отрубями начисто вымываютъ, вытираютъ, и ноги, подобно какъ у куръ, къ хлупу привязываютъ.

Digitized by Google

Откармливанїе малыхъ птичекъ, чтобъ оныя вкусомъ совершенно уподоблялись ортоланамъ.

Ортоланы надлежатъ къ роду овсянокъ; почему, въ недостаткѣ первыхъ, можно откармливать овсянокъ, поддорожниковъ, жаворонковъ, снѣгирей и прочихъ, даже воробьевъ, такъ что оныя вкусомъ ортоланамъ не уступятъ.

Во время лову пщичекъ насажать оныхъ въ особливой покой, а естьли не много птицъ, то въ большїя клѣтки. Въ покоѣ должно наставить деревцовъ, или вѣтвей древесныхъ, и класть онымъ песокъ и воду, при обыкновенныхъ тѣхъ хлѣбныхъ зернахъ, коими они питаются. Въ таковомъ распоряженїи птицы могутъ цѣлой годъ сидѣть. — Къ откармливанїю должно оныхъ разсажать въ маленькїя клѣтки; предъ каждою клѣткою привязать корытца для корму и водопойку. Въ корытца каждаго утра насыпать проса; а въ водопойку наливать по утру, въ полдни и ввечеру по столовой ложкѣ самаго свѣжаго молока, и класть въ оное по кусочку сахару, въ ядро лѣснаго орѣха величиною. Въ комнату, гдѣ находятся клѣтки съ откармливаемыми птицами, не должно никому ходить, чтобъ птицы не пугались и не бились. Чрезъ восемь дней сдѣлаются онѣ залиты жиромъ: тогда ихъ острымъ ножемъ отколоть, перерѣзывая всѣ горшанныя жилы, чтобъ кровь вытекла.

Воробьевъ откармливаютъ въ клѣткахъ въ молокѣ разваренымъ пшеномъ, или просяными крупами; куда можно для ароматнаго вкусу подбавлять мозжевеловыхъ ягодъ.

Дроздовъ во время лову посадить сотню въ небольшой продолговатой покоецъ, взявъ предосторожность отъ крысъ; наставить въ ономъ вѣтокъ древесныхъ, полъ усыпать крупнымъ пескомъ, а временемъ по срединѣ

Digitized by Google

днѣ прометать и оставлять голое мѣсто. На ономъ ставить въ корытцахъ по утру, въ полдни и ввечеру пшеницы хруско смолонной и на водѣ замѣсенной. Таковымъ образомъ будутъ они сидѣть долго. Къ откармливанію разсажать нѣсколько оныхъ въ малыя клѣтки, у которыхъ вмѣсто верху обито полотномъ; кормить ихъ десять дней въ свѣжемъ молокѣ развареннымъ пшеномъ, задавая этотъ кормъ по утру, въ полдни и ввечеру; кашу сію посыпать не много сахаромъ. Для питья ставить молоко. По десяти дняхъ кормить ихъ три дни сухими, въ водѣ размоченными ягодами рябиновыми и мозжевеловыми; а по томъ побить.

Жаворонковъ съ осени наловивъ, содержать также въ покоѣ, густо усыпанномъ пескомъ; кормить просомъ и ставить воду. Къ откармливанію разсажать ихъ въ тѣсныя клѣтки, давать въ кормъ просо же, но для питья ставить молоко. Чрезъ двѣнатцать дней отъѣдятся они очень жирны; а особливо когда въ кормъ прибавлять имъ мѣлко изрубленной травы петрушки. Убивать ихъ надобно не такъ, какъ поступаютъ съ маленькими птицами, раздавливая голову, но перерѣзывать горло, чтобы кровь вся чисто стекла, и отъ того бы мясо ихъ сдѣлалось бѣлѣе.

ОШЕПОТЪ. (С. *Повар.*) Возьми низъ говяжей грудины, изрѣжь оной въ квадратные куски, въ вершокъ длиною и шириною, вымой. Въ горшокъ положи ломтей говядины, а на оную куски грудины, съ корнями пустарнаку, моркови, дюжиною луковицъ, кусочками ветчины; а естьли угодно, прибавь къ тому и маленькихъ сосисковъ; приправь пряностьми и накрой говядиною же; смочи бульёномъ, и накрывъ горшокъ, упаривай между двухъ огней, то есть, поставивъ горшокъ въ угольной жаръ, и насыпавъ онаго сверху на крышку горшка, вверхъ дномъ обороченную. Когда поспѣютъ, выложи куски со всѣми приправами въ кострюлю, и увари сокъ, естьли онаго много; положи туда же

Digitized by Google

же кусокъ масла, въ мукѣ обваляннаго, привари, накати густымъ бульёномъ; слови жиръ, брось счепотъ свѣжей рубленой пешрушки. Уклади куски сихъ хрящей грудиночныхъ на блюдо, а по томъ корни, и облей соусомъ, въ которомъ они готовлены. — Можно присовокуплять къ сему и баранью грудину.

П.

ПАНАДЪ. (С. *Повар.*) Родъ похлебки, дѣлаемой изъ хлѣба, напитаннаго сокомъ мяснымъ. Дѣлаютъ оную также изъ масла коровьяго съ солью и водою. Даютъ оныя иногда выздоравливающимъ отъ болѣзней, и всегда дѣтямъ, отнятымъ отъ груди; что для нихъ гораздо лучше бульёну и кашицы.

ПАРФЕТАМУРЪ. Смот. въ статьѣ *Цедратъ.*

ПАСТЕТЫ. (С. *Повар.* и *Прислѣш.*) Приготовленіе сего роду хлѣбеннаго многочисленно. Прежде описанія, какъ дѣлать пастеты, имѣющіе разныя названія, предложимъ нужное, что должно вѣдать вообще въ разсужденіи дѣланія пастетовъ мясныхъ, рыбныхъ и другихъ относительно къ приправамъ, крошевамъ, приготовленію мясъ, тѣстъ и проч.

1) *Пастетная приправа.*

Возьми три четверти фунта перцу, четверть фунта инбирю, гвоздики, мушкату и корицы по шести золотниковъ; столки оныя вмѣстѣ и просѣй въ частое сито; прибавь къ тому добрую часть соли, и вымѣшай, чтобъ все между собою достаточно соединилось. Эта смѣсь хороша для всякихъ пастетовъ. Не охотники до перцу могутъ класть половину вышесказаннаго вѣсу и больше соли.

Для пастетовъ съ дичиною можно класть по три золотника инбирю, перцу и гвоздики, да пополто-

ра

Digitized by Google

золотника мушкатнаго орѣшку или цвѣту, и ко-
ы, въ половину противъ корицы соли: это смѣ-
ь, столочь, и посыпать этимъ дичину. — Сія
ь можетъ служить и для пастетовъ съ рыбою и
ными.

Сіе показаніе о пастетной приправѣ служитъ
кмо наставленіемъ, въ каковомъ содержаніи нѣкото-
ыя пряности для пастета между собою быть должны,
бы къ тому учреждаясь, въ особливости же для свѣ-
го мяса, которое служитъ основаніемъ пастету, до-
раго вкусу достигнуть можно было: ибо составитъ
погрѣшность противъ онаго, когда на примѣръ корицы
больше, а перцу меньше, или слишкомъ много кори-
цы, а очень мало гвоздики и мушкату взято будетъ;
потому что корица надлежитъ въ число мягкихъ пря-
ностей, и не производитъ таковаго высокаго или пря-
наго вкусу, какъ перецъ, инбирь, гвоздика и мушкатъ.
Корица въ пастетахъ только побочная, а не главная
приправа. Соль, когда не въ довольномъ содержаніи
положена будетъ въ пастетъ, сдѣлаетъ вкусъ его сла-
бымъ; почему должно оной класть въ вышесказанномъ
размѣрѣ противъ другихъ пряностей. Не должно ду-
мать, чтобъ кромѣ упомянутыхъ приправъ никакихъ
иныхъ въ пастетъ класть было не можно, къ сему
идутъ всѣ возможныя, по обстоятельствамъ и при-
личію, какъ то: соленыя мяса, анчоусы, корни, капор-
сы и тому подобное, чѣмъ только можно вкусъ возвы-
сить.

2) *Крошева или фарши къ возвышенію въ пастетѣ вкуса.*

Крошево изъ печенокъ должно приготовлять тако-
вымъ образомъ: когда дѣлается пастетъ изъ домовыхъ
или дикихъ птицъ, должно печенки и пупки, пообрѣ-
завъ лишнее и обмывъ, сырыя искрошить; или не мно-
го жеребейками нарѣзанной ветчины съ двумя лукови-
цами,

Digitized by Google

цами, печенками и пупками, однажды взваривъ въ водѣ, положить отечь на сито, изрубить дробно съ лукомъ, солью, крошеною лимонною коркою, тертымъ мякишемъ Французскаго хлѣба, двумя яицами и двумя ложками сметаны. Этою смѣсью намазываютъ дно пастета. Можно употреблять къ сему печенки телячьи, а въ пастетъ съ зайцомъ заячьи.

Крошево изъ ветчины. Возьми по благоусмотрѣнію кусокъ копченой ветчины, изрѣжь оной въ жеребейки, и положи въ воду на часъ, чтобъ вымокла. По томъ въ свѣжей водѣ съ двумя цѣлыми луковицами приставь на огонь, однажды взвари, прибавь не много тьмину, базилику и петрушки, и мѣлко скроши; къ сему прибавляется лимонная корка, тертой и размоченной папушникъ, два яица, и естьли на ветчинѣ мало сала, то не много растертаго масла коровьяго, а когда ветчина не довольно солона, и соли не много. Все это изрубить и свалять какъ тѣсто: употреблять въ разные пастеты, а особливо съ дичиною.

Крошево изъ анчоусовъ. Возьми анчоусовъ, или вмѣсто оныхъ съ костей обобранную добрую сельдь, двѣ луковицы простыя или эшалотныя, лимонной корки и лавроваго листу, тертаго мякиша бѣлаго хлѣба, два яица; нѣсколько очищеннаго масла коровьяго; сруби все это въ мягкое тѣсто, и употребляй въ пастеты изъ баранины, телятины и рыбные. — Таковымъ же образомъ можно приготовлять крошева или фарши изъ устрицъ, печерицъ, капорсовъ и тому подобнаго, каковъ угоденъ будетъ главной вкусъ въ пастетѣ.

5) *Приготовленіе мяса въ пастеты.*

Всякихъ *домовыхъ птицъ* мясо, чтобъ оное не осталось желто, должно оное заморить. (См. *Мяса.*) Предъ положеніемъ въ пастетъ надобно оное нѣсколько въ кипяткѣ заварить, и, естьли угодно, нашпековать крупнымъ шпекомъ.

Digitized by Google

Съ дикими птицами поступаютъ таковымъ же
омъ. У фазановъ, тетеревей, рябцовъ, куропа-
и перепелокъ должно оставлять головы.

Съ кроликовъ и *зайцовъ* должно сперва облупить или
зать всю синюю кожу и сухія жилы, разрѣзать мя-
ъ надлежащіе куски, нашпековать, и позажарить
много надъ углями на рашпарѣ.

Красную (оленину, лося, козу дикую) и *черную*
винью дикую) дичину разнявъ большими частьми,
и въ толстые ломти, или когда то будетъ окорокъ,
шаривъ цѣлой, кожу чисто снять, и равномѣрно на
ашпарѣ не много позажарить.

Индѣйскаго пѣтуха, а особливо стараго, должно
режде колотить, такъ чтобъ грудь совсѣмъ сплюсну-
лась; впрочемъ за вышиною не ловко онаго будетъ умѣ-
стить въ пастетѣ. Нашпековавъ по томъ онаго, долж-
но, подобно всякимъ другимъ птицамъ, позаварить въ
кипяткѣ, или на рашпарѣ пообжарить.

Бекасовъ, *дроздовъ* и *жаворонковъ* къ жаренію гото-
вивъ не потрошатъ, но инако поступаютъ, назначая
оныхъ въ пастеты: желчь должно выкинуть, пупокъ
вычистить, и съ сердцемъ, печенкою и кишками изру-
бить. Это крошево кладутъ въ пастеты съ тѣми же
птицами: что сообщаетъ отмѣнный вкусъ; намазы-
ваютъ сего крошева на дно пастетъ, а сверхъ онаго
укладываютъ мясо.

Телятину, *баранину* и тому подобное должно раз-
рѣзать въ посредственные куски. Два раза перемыть
въ водѣ начисто, и по томъ заварить въ кипяткѣ.

4.) *Вымачиваніе мясъ съ пастеты.*

Мясо по вышеказанному кладутъ въ пастеты
либо свѣжее или вымоченное. Мясо вымоченное полу-
чаетъ въ пастетѣ лучшій вкусъ; у поваровъ обыкновенно
называется это маринированіемъ, и производится
таковымъ образомъ: приготовленное по вышесказанному
мясо

Digitized by Google

мясо вопервыхъ кладутъ въ глубокое блюдо, и наливаютъ слѣдующимъ. Въ небольшое количество уксусу положить соли, толченыхъ гвоздики, мушкатнаго цвѣту, луку, петрушки, понемногу тимїану и базилику; все это съ прибавкою лавроваго листу и лимонной корки изрубить мѣлко, и перемѣшавъ, вылить на мясо, переворачивать оное съ боку на бокъ, и накрывъ блюдо, дать нѣсколько времяни постоять.

Можно же мясо положить въ кострюлю, и смѣшавъ съ небольшимъ количествомъ коровьяго масла, соли, мѣлко срубленныхъ луку, петрушки, тимїану, базилику, гвоздики, мушкатнаго цвѣту, лимону кружками и лавроваго листу, покрыть онымъ мясо, и на угольномъ жару пропаривъ, переворачивая мясо, чтобъ всюду немного пропеклось, и дать оному остынуть. Это дѣйствїе навывается у поваровъ *анлассировать*.

5) *Приготовленїе выводнаго пастета.*

Выводнымъ называютъ пастетъ дѣлаемой не въ сковородѣ пастетной и не на блюдѣ, но особливымъ образомъ изъ крутаго тѣста ржаной муки въ сдѣланной формѣ. Это тѣсто называется у поваровъ засженое водяное тѣсто. — Онаго тѣста должно вопервыхъ взять кусокъ не поддонокъ, свалять оной кругло, раскатать не толсто и не тонко въ разсужденїи величины пастета. Большїе пастеты запекаются отчасти въ хлѣбной печи на желѣзномъ листѣ, частью же въ тортной сковородѣ; но сїя сковорода должна для сего имѣть высокую крышку, и сперва постилается въ нее листъ бумаги, а по томъ раскатанное тѣсто. Послѣ того взять еще кусокъ тѣста, раскатаннаго веревочкою, какъ бы на дѣланїе кренделей, порасплющить не много плоско, и съ обѣихъ сторонъ обрѣзать, чтобъ осталось пальца на два ширину; поддонокъ вымазать яицомъ, полоску наложить вокругъ края, пространствомъ какову велику быть на-

Digitized by Google

пастету, круглою, или четвероугольною, или треугольною, или яичною, или сердце образною фигурою, какъ кому угодно; и таковымъ образомъ полоску на полоску накладывая, вывесть стѣны желаемой величины. Тогда на дно положить нѣсколько ломтей сала; и естьли пастетъ съ птицами, то, по наставленію, сдѣланному во 2 No, намазать печеночнымъ крошевомъ, по томъ положить приготовленное мясо, искусно оное помѣстивъ; естьли крошева останется, можно оное положить между мясомъ. Въ пастеты съ мясомъ молодыхъ животныхъ, каковы цыплята, голуби, барашки и тому подобное, можно класть социски. По томъ сверхъ укладеннаго мяса можно покрыть ветчиннымъ крошевомъ, показаннымъ въ No 2, или крошевомъ изъ телятины, на полпальца толщиною, придавить и сгладить поваренымъ ножемъ. Тогда взять еще кусокъ тѣста, раскатать онаго для крышки, бока вымазать яичнымъ желткомъ, наложить крышку искусно, а по томъ какъ на оную, такъ и по окрайкамъ украшенія изъ того же тѣста. Край долженъ быть повыше укладеннаго въ пастетѣ, чтобъ можно было еще умѣститься соусу. По сдѣланіи на крышкѣ вырѣзовъ и другихъ украшеній, всю наружность пастета вымазавъ яицами, запечь. Сколько времени потребно къ испеченію пастета, объ ономъ должно заключать по мясу, въ него положенному, старыхъ ли или молодыхъ животныхъ оное.

б) *Приготовленіе пастета въ мягкомъ, или слоеномъ тѣстѣ.*

Какъ корку выводнаго тѣста не ѣдятъ, но многіе пастетную корку очень любятъ, и даже лучше самаго пастетнаго мяса, для чего и дѣлаютъ оную изъ мягкаго, либо слоенаго тѣста.

Взявъ листъ бумаги, обрѣжь оной по величинѣ пастетной сковороды, положи въ оную, и сдѣлай изъ

Digitized by Google

мягкаго или слоенаго тѣста, (о составленіи которыхъ въ статьѣ *Пирожное* предложено наставленіе), вопервыхъ поддонокъ не толстой и не тонкой. Приготовленное мясо, какъ показано въ предшедшемъ отдѣленіи, съ крошевомъ и ломтями сала ветчиннаго укладй порядочно, сдѣлай крышку также не толсту и не тонку, соразмѣрно пастету и мясу. Тогда вопервыхъ вымажь яицами окраекъ, придави вокругъ, выведи бока по мѣрѣ вышины тортной сковороды, вокругъ гладко обрѣжь, и выпестри обухомъ ножа, придерживая большимъ пальцомъ лѣвой руки. Наконецъ сдѣлай въ крышкѣ малую прорѣзку съ таковою же крышечкою. Пастетъ запекается подъ тщательнымъ присмотромъ въ тортной сковородѣ, загребаемой въ жаръ, или по нуждѣ въ печи. Фигуръ и украшеній таковыя тѣста удержать не могутъ.

Пастетъ блюдной называется кушанье, приготовляемое подобіемъ пастета, которое можно въ печи запекать на оловянномъ блюдѣ; но какъ олово легко въ печи растопиться можетъ, то въ мѣдномъ толсто полуженомъ. По краю блюда накладывается изъ мягкаго или сдобнаго тѣста искусной обручикъ, также и крышка; а чтобъ кровля выпеклась съ возвышеніемъ, то придавивъ оную плотно къ краямъ, оставить въ одномъ мѣстѣ отверзтіе, въ которое можнобъ было надуть. Впрочемъ мясо къ сему пастету приготовляется, приправляется и вымачивается, равно какъ и для другихъ пастетовъ. Таковымъ же образомъ дѣлаются пастеты на малыхъ блюдцахъ и тарелкахъ.

7) *Примѣси въ пастеты.*

Главную примѣсь въ пастеты составляетъ мясо либо одного роду, какъ на примѣръ оленина, безъ прибавленія другихъ мясъ; или кладутъ въ одинъ пастетъ разныя мяса, какъ на примѣръ оленина и баранина, телятина съ курицею, голуби и куры, и такъ далѣе. Кро-

Digitized by Google

Кромѣ сихъ главныхъ подмѣсей, кладутъ другія подобныя, какъ-то: малыя калбасы или сосиски, телячье сладкое мясо, говяжью нѣбную часть, пѣтушьи гребни, вылущенныя раковыя шейки, артишочныя середки или донушки, спаржу, капорсы, оливки, фисташныя и кедровыя ядра, сморчки, труфели, печерицы и тому подобное, какъ свѣжее, такъ и сухое. Въ особливости трюфели и печеричной порошекъ идутъ почти ко всякому пастетному мясу и соусу, сообщая онымъ отмѣнной вкусъ.

8) *Соусы къ перемѣнѣ пастетовъ.*

Подобно, какъ варёное мясо отъ разныхъ соусовъ пріемлетъ перемѣну, то же въ особливости происходитъ съ пастетнымъ мясомъ. Разные соусы употребляются къ накачиванію пастетовъ, тѣмъ же образомъ какъ и въ обыкновенныя блюда, соусами называемыя, но только съ прибавкою соку или маринаду, въ которомъ мясо или рыба для пастету маринированы были. Всѣ таковые соусы описаны въ статьѣ *Соусъ*. Смотри оную. Повара и приспѣшники не привязываются къ правиламъ въ разсужденіи соусовъ для пастетовъ, и даютъ полную силу своей изобрѣтательной силѣ. Отъ сего происходитъ, что пастетъ съ наименованнымъ соусомъ въ рукахъ одного, выходитъ совсѣмъ отмѣннаго вкусу въ рукахъ другаго. — Теперь опишемъ различныя приготовленія извѣстныхъ пастетовъ, носящихъ на себѣ различныя названія.

9) *Разные пастеты мясные.*

Пастетъ Австрійской. Вопервыхъ должно заготовить лучшее крошево по наставленію въ No 2, количествомъ по величинѣ пастета; это крошево свалять въ кружекъ и сгнесть гладко какъ хлѣбъ. Въ пастетъ изъ лучшаго здобнаго тѣста, въ тортной сковородѣ, на низъ положить тонкими ломтиками ветчиннаго

Digitized by Google

сала, на оное крошево, сверху закрыть саломъ же, наложить фигурно сдѣланною крышкою и запечь. Должно между тѣмъ сдѣлать хорошее рагу изъ лучшихъ припасовъ, и снаряжая, сало снять, и выложить въ пастетъ рагу. Пастетъ этотъ дѣлаютъ какою угодно формою. — Рагу изъ лучшихъ вещей значитъ то, когда взять телячьяго сладкаго мяса, говяжьихъ небныхъ частей и губъ, телячьихъ, бараньихъ и свиныхъ языковъ, телячьихъ губъ и ушей, сморчковъ, трюфелей, печерицъ, пѣтушьихъ гребней, гусиныхъ языковъ и тому подобнаго; все и каждое порознь сварить и очистить; телячье сладкое мясо вымочить въ водѣ, и вымывъ обварить, чтобъ разъ вскипѣло; трюфели и печерицы въ горячей водѣ размочить, у сморчковъ корешки вынуть, артишочныя донушки въ жеребейки изрѣзать. Все прочее также опварить и скрошить; по томъ съ малою долею до желта поджареной муки и лавроваго листу, мѣлко скрошеннаго луку или эшалоту, въ кострюлю положивъ, приставить на огонь, раза два встряхнуть, и подлить добраго бульёну; давъ сему повариться, приправить солью и лимоннымъ сокомъ. Послѣ чего выложить рагу сіе въ пастетъ.

Пастетъ Англинской. Возьми 14 яицъ, именно отъ двѣнацати желтки, а два яица съ желтками и бѣлками; разболтай оныя, прибавь около полубутылки очищеннаго коровьяго масла, и столькожъ чистой холодной воды; взбивай не много все это. По томъ прибавь крупичатой муки, чтобъ вышло крутое тѣсто, которое бы валять и раскатывать можно было, однакожь не слишкомъ крутое. Раздѣли оное пополамъ, одну часть на поддонокъ, а другую на крышку, и поддонокъ положи въ тортную сковороду. На это накласть приготовленныхъ уже обобранной съ костей щучины, раковыхъ шеекъ, устрицъ, спаржи, молодыхъ цыплятъ и тому подобнаго; наложивъ крышку, запечь и вылить въ него приличнаго соусу.

Па-

Digitized by Google

Пастетъ Англинской другимъ образомъ. Возьми заячьяго мяса, и отъ бараней задней ноги, обобравъ съ онаго жиръ, изруби оныя въ фаршъ съ ветчиннымъ саломъ, прибавь мозгу говяжьяго изъ костей, не много телячьяго почечнаго сала; еще переруби, поджарь, приправь разными пряностьми и травами, приложи трюфелей и печерицъ рубленыхъ. Сдѣлай поддонокъ изъ хорошаго тѣста. Положи на оной фаршъ, накрой ломтями ветчиннаго сала, накрой тѣмъ же тѣстомъ и посади въ печь. По спеченіи сними крышку, слови жиръ, влей кулису рябцоваго и подавай горячій.

Пастетъ Англинской съ молодымъ зайцомъ. Молодаго зайца по надлежащему вычистивъ, кости тѣстами переломать, но не тронувъ мяса; естьли зайца въ пастетъ уложить будетъ не можно, разрѣзать онаго на двое или на трое, нашпековать мѣлкимъ шпекомъ; по томъ обвалять въ смѣси изъ соли, малой доли перцу, тертаго мушкатнаго орѣха и толченой корицы. Взять фаршу, и, съ ветчиннымъ накрошенымъ саломъ изрубивъ, столочь въ иготѣ; тогда съ этимъ фаршемъ положить зайца въ пастетъ, сдѣланный изъ лучшаго слоенаго тѣста, наложить крышку и запечь. — Соусъ въ него вливается слѣдующій: возьми черносливу, до половины спѣлости сваренной, и по вынутіи косточекъ въ кусочки скрошеннаго, облупленнаго миндалю, длинными полосками изрѣзаннаго, лимону кружками, толченой корицы и сахару, нѣсколько вина и очень мало воды; повари это на маломъ огнѣ, врѣжь пастетъ, влей въ него сего соусу, накрой опять и наведи на оной сахарной ледъ.

Пастетъ бѣлой. Сдѣлай фаршъ изъ куринаго бѣлаго мяса, телячьихъ губъ и ветчиннаго обвареннаго сала, съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, смоченнаго сливками, петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку изрубленными, солью и перцомъ, а замѣси на двухъ

Digitized by Google

желткахъ яичныхъ. Положи въ пастетъ, смочи бѣлымъ соусомъ и запеки. Подавая, приправь лимоннымъ сокомъ.

Пастетъ въ горшкѣ. Нарѣжь филеекъ отъ бараней задней ноги, отъ зайца и рябцовъ, прибавь къ тому телячью почку и полфунта ветчины, изруби это съ прибавкою печеницъ, душистыхъ травъ, цибули, эшалоту, соли, перцу и мушкату; еще прибавь сала, изрѣзаннаго жеребейками, и отъ шести яицъ желтки и бѣлки взбитые, горсть фисташечныхъ облупленныхъ ядръ; постели на дно горшка ломтей ветчиннаго сала, на оное положи крошево это, накрой саломъ ветчиннымъ; накрой горшокъ плотно, чтобъ парами ничего излетать не могло, и цѣлой день держи на самомъ слабомъ огнѣ. Послѣ остуди, сними ломти сала, и выложивъ на блюдо, подавай въ числѣ антреме.

Пастетъ въ горшкѣ другимъ образомъ. Возьми четыре фунта ломтей говядины, баранью заднюю ногу, два рябца, два фунта свѣжей свинины, три фунта говяжьяго сала, четыре фунта сала ветчиннаго, изрѣзаннаго жеребейками, три фунта ветчины; прибавь соли, перцу, другихъ пряностей и душистыхъ травъ, три яица, кулисъ изъ двухъ рябцовъ; изруби все это въ фаршъ; упаривай въ бѣломъ брезѣ 15 или двадцать часовъ. Остуди, сними ломти телятины и ветчиннаго сала, бывшіе въ этомъ брезѣ, выложи на блюдо, и подавай въ числѣ антреме.

Пастетъ здобной съ молодыми голубями, цыплятами, перепелками и толченымъ саломъ. Оной дѣлается по написанному въ No 4, 5 и 6, и также начиняется, кромѣ что пташекъ должно разнять на четверо, и вмѣсто фаршу положить толченаго ветчиннаго сала.

Пастетъ изъ Французскаго хлѣба. Взять большой Французской хлѣбъ, или пампушникъ, спеченной изъ крупичатой муки; корки пообшерть терпугомъ, мякишь

Digitized by Google

кишь вынуть чисто, а въ пустой папушникъ положить лучшаго рагу, описаннаго въ пастетѣ Австрійскомъ. Рагу, прежде выкладыванія въ папушникъ, должно остудить, и папушникъ накрыть вырѣзанною коркою, и замазать тѣстомъ, изъ муки на яицахъ съ растертымъ мякишемъ замѣшеннымъ, а сверхъ того опутать ниткою. Положи папушникъ въ глубокое блюдо, замѣси жидковатое тѣсто изъ одного яица съ малою долею муки и молокомъ, облей онымъ папушникъ и пообваляй; зажарь наконецъ въ очищенномъ коровьемъ маслѣ. Для соусу къ нему взять кусочикъ коровьяго масла, мѣлко изрубленныхъ душистыхъ травъ, бульіону, и приправить очень малою долею инбирю; соусъ приварить; съ папушника ниткы снять, крышку повзрѣзать и влить сего соусу сколько нужно.

Пастетъ изъ языковъ баранъихъ, свиныхъ и телячьихъ. Языки вопервыхъ сварить, кожу съ нихъ снять, и остудивъ, изрѣзать ихъ въ малые куски, перемѣшать съ двумя толчеными пшеничными сухарями, сухою въ сахарѣ вареною лимонною коркою, коринкою, миндалемъ, въ полоски искрошеннымъ, солью, малою долею перцу, корицы, сахару и небольшимъ количествомъ растопленнаго сала. Сдѣлать пастетъ изъ слоенаго тѣста; впрочемъ поступать по обыкновенію.

Пастетъ Испанской. Возьми свѣжаго свинаго сала, малой кусокъ коровьяго масла и очень не много воды, соли, замѣси на этомъ съ мукою тѣсто по обыкновенію. Раскатай оное скалкою, какъ возможно тонѣе, приподними по срединѣ на скалкѣ вверхъ, отъ чего оное еще больше вытянется; положи на доску, продолжай раскатывать, поливая изъ лейки саломъ, и складывая, какъ то дѣлаютъ съ слоенымъ тѣстомъ. Сдѣлай изъ онаго пастетъ; наложи въ него фаршу холоднаго очень тонко, накрой и посади въ печь. Этотъ пастетъ скоро пропекается.

Digitized by Google

Пастетъ Исланской другимъ образомъ. Изжаритъ два или три рябчика, мясо съ оныхъ обобравъ изрубить мѣлко, а кости мягко столочь въ иготѣ, и изжаритъ въ маслѣ коровьемъ. Съ прибавкою корней моркови и петрушки прибавить не много муки и бульёону, приварить; послѣ процѣдивъ въ сито, смѣшать съ рубленымъ рябцовымъ мясомъ, приложа крошеныхъ фисташечныхъ ядръ, четыре яица цѣлыхъ и отъ осьми яицъ желтки. Сдѣлать пастетъ изъ слоенаго тѣста, наложить въ него сего фаршу, и накрывъ тѣмъ же тѣстомъ, испечь.

Пастетъ Королевской. Изрѣжь поперегъ ломтями зоднюю баранью ногу, и кожу, покрывающую мясо, облупи. Сдѣлай пирогъ изъ обыкновеннаго тѣста. Положи въ поддонокъ баранину, съ говяжьими филейками, рябцами и ветишнами, обобранными съ костей, когда есть; прибавь толченаго ветчиннаго сала, трюфелей, печерицъ, сморчковъ, пѣтушьихъ гребней; приправь пряностьми, солью и душистыми травами; наложи крышку и пеки въ умѣренной печи восемь или десять часовъ. Послѣ приподнявъ крышку, жиръ снять, и влить соусу аше, или соку лимоннаго.

Пастетъ Каролевской другимъ образомъ. У индѣйки отъ грудины кожу подлупивъ, и бѣлое мясо выбравъ, изрубить съ кореньями и травами, приложивъ топленаго коровьяго масла, тертаго мякишу бѣлаго хлѣба, двѣ ложки сливокъ, желтки изъ шести яицъ; начинить этотъ фаршъ за кожу у индѣйки, и сдѣлавъ пирогъ изъ здобнаго тѣста, наложить тѣстомъ изъ миндалю, съ прибавкою сливокъ столченаго; наложить крышку и печь. Отпуская на столъ, влить соусъ, составленный изъ полубутылки сливокъ, трехъ яичныхъ желтковъ и малой доли Ренскаго уксусу.

Пастетъ кровяной. Возьми рюмку крови какихъ нибудь птицъ, филеекъ заячьихъ и телячьихъ, нашпикованныхъ ветчиною и саломъ, приправленными пряность-

Digitized by Google

ностьми; обмочи филейки въ кровь. Сдѣлай крошево изъ мяса цыплячьяго, рябцоваго, телячьяго, съ саломъ ветчиннымъ и мозгомъ говяжьимъ изъ костей, съ петрушкою, цибулею, зубкомъ чесноку и трюфелями, все изрубивъ; подмѣшай въ это остатокъ крови. Сдѣлай два поддонка, одинъ изъ тѣста ирѣснаго, другой изъ хорошаго на верхъ перваго; наложи въ него половину крошева, на оное филейки, накрой остаткомъ крошева, и наложи опять двумя такихъ же тѣстъ крышками, хорошаго внутрь, а ирѣснаго на верхъ; позолоти и пеки въ печи восемь или десять часовъ. Послѣ жиръ снять, влить кулису рябцоваго и подавать горячій.

Пастетъ хрустадомъ. Нарѣжь тонкими ломтями отъ ядра задней ноги телячей; изруби сала ветчиннаго и говяжьяго, растопи оное; процѣди и дай застыть. Сдѣлай соусъ изъ всякаго роду печенокъ, съ фунтомъ Чухонскаго масла и упомянутымъ саломъ; толки все въ иготѣ, приправь солью, перцомъ, не много душистыми травами и пряностьми. Сдѣлай поддонокъ пастетной въ тортной сковородѣ; на дно онаго положи два ломтя ветчины, слой фаршу, а на оной ломть телятины; послѣ опять ветчины, фаршу и телятины; таковыми слоями накласть пастетъ полонъ, а закрыть все ломтями ветчиннаго сала. Положи луковицу, натыканную двумя гвоздиками, накрой крышкою изъ того же тѣста и запеки. Наклони пастетъ, чтобъ жиръ вытекъ, и подавай въ число антре, или главныхъ блюдъ.

Пастетъ Нѣмецкой съ устрицами. Возьми четверть ягненка, нашпекуй дробнымъ шпекомъ; сдѣлай пастетъ изъ здобнаго тѣста. Положи въ оной ягнячью четверть, приправь солью, перцомъ, мушкатнымъ орѣхомъ, гвоздикою, лавровымъ листомъ, душистыми травами, цибулею и толченымъ саломъ. Наложи крышку изъ того же тѣста и посади въ печь на три

Digitized by Google

часа. Между тѣмъ сдѣлай рагу устричное. (См. *Устрица.*) По испеченіи, приподнявъ крышку, положи рагу это, и накрывъ подавай горячій.

Пастетъ Перигвеской. На два фунта трюфелей положи дюжину печенокъ птичьихъ, три фунта подчеревочнаго свинаго сала свѣжаго, петрушки, цибули и печерицъ; изруби все это. Сдѣлай пастетъ потребной вышины къ умѣщенію этой смѣси; наложи сперва изрубленнаго ветчиннаго сала, на оное слой трюфелей рубленыхъ съ прочими приправами, опять слой сала, а по томъ трюфелей, на оной печенки, и такъ далѣе; накрой ветчиннымъ саломъ и крышкою; испеки и подавай холодной въ числѣ антреме.

Пастетъ съ артишоками. Обобранныя отъ листовъ артишочныя середки должно по обыкновенному отварить; нѣсколько изъ нихъ съ частью мякиша бѣлаго хлѣба, двумя яицами, шертымъ коровьимъ масломъ, солью и малою долею пряностей мѣлко срубить; сдѣлать съ ними пастетъ изъ хорошаго тѣста таковымъ образомъ: вопервыхъ на дно пастета намазать сего крошева способомъ ложки, по томъ уклась артишочныя середки, на это положить коровьяго масла кусочками, мѣлко скрошеныхъ травъ и кореньевъ; сверху наложить остатки крошева. Въ пастетъ по испеченіи влить соусу, изъ виноградnаго вина дѣлаемаго, или сметаннаго.

Пастетъ съ бараньими котелетами. Сдѣлавъ котелеты по обыкновенію, но сколько возможно толще, а по томъ пастетъ изъ тѣста; положи въ него ветчиннаго сала, на терку шертаго, на оное котелеты, а на нихъ нѣсколько ломтей ветчины, печерицъ цѣлкомъ, петрушки, зубокъ чесноку и гвоздики; накрой ломтями ветчиннаго сала и масла коровьяго мѣстами положи. Накрой обыкновенною крышкою. Возьми телячьяго сладкаго мяса отваренаго, разрѣжь оное въ куски, прибавь печерицъ и пучокъ травъ; поджарь, смочивъ жюсомъ и бульёномъ,

номъ, огусти кулисомъ, слови жиръ, приправь лимоннымъ сокомъ; когда пастетъ спечется, слей изъ онаго наклономъ жиръ и влей въ него этотъ рагу.

Пастетъ съ бараньими котелетами и горохомъ. Надѣлавъ толстыхъ котелетовъ, выведи пастетъ изъ тѣста по обыкновенію; положи въ него ветчиннаго сала, на щерку тертаго, на оное котелеты, съ ломтемъ ветчины, букетомъ, солью, перцомъ; накрой ломтями ветчиннаго сала и коровьимъ масломъ и наложивъ крышку испеки. Возьми полтора фунта зеленаго гороху, поджарь въ маслѣ съ пучкомъ травъ, упарь, а по томъ смочи жюсомъ и бульіономъ. Когда сокъ почти выкипитъ, накати тонкимъ кулисомъ, брось кусочикъ сахару и соли. По испеченіи пастета, слей изъ него жиръ и выложи въ него рагу гороховый.

Пастетъ съ бекасами. Возьми потребное числа бекасовъ, или дупельшнеповъ, или слукъ; выпотроши и пообжарь; вынутыя внутреннія изруби и смѣшай съ ветчиннымъ на щерку тертымъ саломъ. По сдѣланіи пастета, положи въ него фаршъ изъ внутреннихъ, а на оной бекасовъ, разнятыхъ въ части, головы въ средину, пучокъ петрушки, съ зубкомъ чесноку, гвоздики, и ломть ветчины; накрой ветчиннымъ саломъ и масломъ коровьимъ; наложи крышку по обыкновенію по приправленіи солью и перцомъ. Спекши пастетъ, слей изъ него жиръ и положи соусу Испанскаго. См. *Соусы.*

Пастетъ съ брунколемъ. Отварить сію капусту въ рѣчной водѣ съ солью мягко, или когда случится это въ такое время, что ее уже морозомъ ударило, то закрывъ въ горшкѣ, съ кусочкомъ масла коровьяго, и малой доли мяснаго отвару, или въ недостаткѣ онаго съ прибавкою горячей воды; въ собственномъ ея соку упаривъ мягко, откинуть на рѣшето, на сухо выжать, крупновато изрубить и въ блюдѣ съ растопленнымъ ветчиннымъ саломъ, а естьли случится и

съ

Digitized by Google

съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей перемѣшать; послѣднїй должно растопивъ, вылить на капусту сквозь сито; по томъ съ двумя цѣлыми луковицами, гвоздикою натыканными, малою долею перцу и соли, въ хорошемъ тѣстѣ въ пастетъ сдѣлать. Можно въ капусту прибавить каштановъ, и, естьли угодно, положить слой ломтями нарѣзаннаго копченаго говяжьяго языка, вымочивъ сперва въ водѣ, сваривъ и остудивъ. Снаряжая пастетъ, влить не много соусу ветчиннаго. См. *Ветчина.*

Пастетъ съ ветчиною. Изъ ветчины выбравъ кости и обрѣзавъ негодное, мочить оную. Возьми сала ветчиннаго фунтъ или больше, въ разсужденїи количества ветчины, изруби и столки оное; положи столько же вѣсомъ свѣжаго свинаго сала и масла коровьяго; смѣшай гораздо все это въ иготѣ. Вымоченной ветчинѣ дать отечь, и положи въ горшокъ ломтей говядины, на оное половину смѣси сала, а на него ветчину; приправь крупно толченымъ перцомъ, смѣшаннымъ съ другими пряностьми, чеснокомъ, базиликомъ рубленымъ, двумя листами лавровыми, петрушкою и базиликомъ рубленымъ; накрой остаткомъ сала, по томъ листомъ бумаги и крышкою; обмажь крышку тѣстомъ и упаривай. Послѣ того, когда остынетъ, сдѣлай пастетъ изъ здобнаго тѣста, на горячей водѣ съ коровьимъ масломъ замѣсеннаго; положи ветчину, накрой пастетъ крышкою и пеки пять часовъ. Подавай холодной въ числѣ антреме.

Пастетъ съ ветчиною другимъ образомъ. Окорокъ ветчины положи въ теплую воду вымокнуть, вынь кости, обмой ветчину въ водѣ, и завернувъ въ салфетку, обмотай ниченками; по томъ вари оной въ водѣ, положивъ въ нее луковицъ цѣлкомъ, лавроваго листу, тимїану, маїорану, петрушки, базилику, всего довольно, а для лучшаго вкусу и чесноку; по сваренїи вынь вонъ и остуди. Верхнюю кожу и снизу закоптелое

Digitized by Google

лое на чисто сними, прибавь фаршу, описаннаго ниже въ отдѣленіи пастетъ съ ветчиною копченою, и сдѣлай пастетъ изъ выводнаго, или здобнаго тѣста. По испеченіи можно въ него влить соусъ, сдѣланный изъ подпальной муки съ краснымъ виномъ и водою, лавровымъ листомъ, лимонною коркою, толченою гвоздикою и корицею; соусъ этотъ взварить, и не должно, чтобъ онъ былъ густъ.

Пастетъ съ ветчиною горячій. Возьми небольшой окорокъ ветчины, вымочи и выбери изъ онаго кости, и отвари, или лучше сказать упарь по сказанному въ первомъ отдѣленіи о пастетѣ съ ветчиною; оботри потомъ, и, пока еще горячь, влей въ него соусу пряного. (См. *Соусы.*) Возьми шесть корней пустарнаку, столько же счетомъ луковицъ, изрѣзанныхъ ломтиками, поджарь на маломъ огнѣ съ коровьимъ масломъ и ломтемъ ветчины; смочи бульёномъ, прибавь букетъ, уксусу, соли, перцу и кулису; вари долго и наконецъ слови жиръ. Когда соусъ поспѣетъ, процѣди; пастетъ сдѣлай съ ветчиною, испеки, и влей въ него соусу сего, отпуская на столъ горячій.

Пастетъ съ ветчиною копченою. Возьми доброй посредственно прокопченой окорокъ, пообрѣжь оной съ обѣихъ сторонъ нѣсколько, и поразмочи въ теплой водѣ; прорѣжь противъ костей вдоль, и вынь оныя такъ, чтобъ не испортить мяса; очисти закоптѣлое, и положи на шесть часовъ въ воду вымокнуть; послѣ выверъ, мочить въ маринадѣ по сказанному въ No 4; потомъ сдѣлать въ пастетѣ съ слѣдующимъ фаршемъ. Возьми отъ лучшей телячей задней ноги мякати; кожицы и жилки обрѣжь, а мясо скроши въ маленькіе жеребейки; противъ количества скрошеной телятины возьми говяжьяго почечнаго сала, или еще лучше мозгу изъ костей, и мякишу бѣлаго хлѣба, въ молокѣ размоченнаго; прибавь яицъ, соли, лимонной корки, толченаго кардамону и мушкатнаго цвѣту; сруби сколько

мож-

Digitized by Google

можно мягче и сдѣлай фаршъ. По испеченіи пастета, предъ отпусканіемъ на столъ, влить въ него *расларнаго соусу*, которой дѣлается таковымъ образомъ: положи въ кострюлю или въ сковороду кусокъ свѣжаго или вымытаго масла, прибавь добрую ложку муки, мѣлко скрошенаго эшалоту или луку, лимонной корки, лавроваго листу, пучокъ поваренныхъ травъ, сотри ложкою, подбавь жюсу и упаривай на горячей золѣ. Наконецъ процѣдивъ, клади въ пастетъ.

Пастетъ съ говядиною жареною. Позажарь не много часть говядины на рашпарѣ, изрѣжь потомъ въ куски, положи въ пастетъ изъ засженаго тѣста, съ приправою инбирю, перцу и лимону кружками; пеки по обыкновенію.

Пастетъ съ говяжьимъ языкомъ. Возьми свѣжихъ говяжьихъ языковъ, отвари въ водѣ съ солью мягко; сдери тогда съ нихъ кожу, и когда остынутъ, разрѣжь въ тонкіе ломтики. Сдѣлай пастетъ по обыкновенію, дно вымажь коровьимъ масломъ, на оное положи языки, посыпь сбитнемъ изъ перцу и мушкатнаго цвѣту, положи коринки, не много сахару и соли; закрой коровьимъ масломъ. Тѣсто въ этотъ пастетъ употребляютъ здобное. Предъ подаваніемъ влить въ него соусу, сдѣланнаго изъ виноградная вина, съ яичными желтками, масломъ коровьимъ и сахаромъ.

Пастетъ съ годиво. Сдѣлай годиво изъ печенокъ, прибавь яичнаго сыраго бѣлку, приправь гвоздикою и мушкатнымъ орѣхомъ. Сдѣлай пастетъ изъ слоенаго тѣста. Положи въ него годиво, съ сморчками и маленькими социсками; наложи крышку, сдѣлавъ въ ней отверзтіе, чтобъ по испеченіи влить жидкаго кулису телячьяго и ветчиннаго. Подавай горячій.

Пастетъ съ голубями. Возьми трехъ молодыхъ голубей, опали, выпотроши, и крылъ не обрѣзывай, но сложи, такъ какъ складываютъ куръ. Печенки ихъ съ прибавкою другихъ изруби съ ветчиннымъ саломъ,

на

Digitized by Google

на шерку шершымъ. Сдѣлай пастетъ, положи въ него фаршъ печеночной, а на оной голубей, пучокъ травъ, ломшь ветчины, приправь солью и перцомъ; накрой ломтями ветчиннаго сала и коровьимъ масломъ; наложи крышку по обыкновенію и спеки. Подавая, положи въ него рагу изъ телячьяго сладкаго мяса, съ печерицами и серединками аршишочными. Прежде положенія рагу, должно изъ пастета жиръ слить.

Пастетъ съ дичиною. Возьми оленьяго или дикой козы мяса, выбери изъ онаго кости, и нашпековавъ крупнымъ шпекомъ, маринируй пять или шесть часовъ въ уксусѣ, съ солью, перцомъ, тьминомъ, лавровымъ листомъ, базиликомъ и чеснокомъ. Сдѣлай пастетъ; на дно онаго положи ветчиннаго на шерку стертаго сала, на оное вынутую изъ маринада и обшертую до суха дичину; прикравь солью, пряностьми, петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку; накрой ломтями ветчиннаго сала и коровьимъ масломъ; наложи обыкновенную крышку; пеки пять или шесть часовъ, и подавай холодный.

Пастетъ съ жареною телятиною. Остатки жареной телятины изрѣжь въ маленькіе жеребейки, положи въ глубокое блюдо, смочи виноградньмъ виномъ, присоли, положи лимону кружками, коринки, тертаго бѣлаго хлѣба и кусочикъ масла коровьяго, все это перемѣшай, и положи въ пастетъ, сдѣланный изъ здобнаго тѣста. По испеченіи, влей соусу, сдѣланнаго изъ вина съ лимонною коркою, сахаромъ, гвоздикою и мушкатнымъ цвѣтомъ; соусъ этотъ должно взварить, а вливъ пастетъ, потрясти.

Пастетъ съ зайцомъ молодымъ. Изъ молодаго зайца выбери кости, разрѣжь и изруби мясо очень дробно, и замѣси фаршъ, съ петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку, почти фунтомъ ветчиннаго на шерку стертаго сала и десятью яичными желтками. Возьми три четверти фунта ветчиннаго сала, изрѣзаннаго

Digitized by Google

наго маленькими жеребейками, не много ветчины, также изрѣзанной, полбутылки сметаны, соли, разныхъ смѣшанныхъ пряностей; перемѣшай все это. Сдѣлай на столѣ пастетъ четвероугольной подобіемъ кулебаки; на дно онаго положи ломтей ветчиннаго сала, по томъ вышеписанную смѣсь накрой ломтями же сала, наложи крышку, оправь и пеки въ печи. Естьли пастетъ этотъ дѣлается великъ, кладутъ въ него ссѣкъ телятины.

Пастетъ съ заячьими филейками. Съ зайца обери все мясо филейками, то есть полосками, и обжарь съ кускомъ масла коровьяго, петрушкою, цибулею и зубкомъ чесноку рубленными, также прибавивъ печерицъ, дай остынуть. Сдѣлай пастетъ, положи въ оной тертаго на терку ветчиннаго сала, на оное филейки; приправь солью и перцомъ, накрой саломъ же и масломъ коровьимъ, наложи крышку и посади въ печь. По испеченіи жиръ изъ пастета слей, возьми хорошей эссенціи, выдави въ оную сокъ изъ двухъ померанцовъ и влей въ пастетъ.

Пастетъ съ курицею. Сварить оную и остудить. Сдѣлать пастетъ изъ зажженаго тѣста; положить въ него курицу съ прибавкою мѣлко скрошеныхъ яблокъ, лимону кружками, коринки, инбирю, перцу, корицы, сахару и шафрану; влить рюмку добраго винограднаго вина, прибавить говяжьяго сала, а естьли угодно и фрикандолей; наложить крушку и запекать полтора часа. — Можно таковымъ же образомъ готовить пастетъ съ цыплятами и тетеревомъ.

Пастетъ Мазариновъ. Смотри *Пастеты малые.*

Пастетъ съ макаронами. Вари макарони въ кипящей водѣ съ солью четверть часа; поджаривай по томъ въ кострюлѣ съ ветчиною, нарѣзанною тонкими ломтями, съ трюфелями, печерицами, мозгомъ говяжьимъ изъ костей, свѣжимъ масломъ коровьимъ, толченою

Digitized by Google

ною корицею, сыромъ Пармскимъ тертымъ, жюсомъ и кулисомъ. Вымажь кострюлю масломъ коровьимъ, сдѣлай въ ней пастетъ изъ слоенаго тѣста, положи въ него рагу макаронное, накрой тѣмъ же тѣстомъ и пеки полтора часа. По испеченіи выпрокинь пастетъ на блюдо, прорѣжь въ немъ скважину и влей жюсу, приправленнаго слегка пряностьми. Въ недостаткѣ макароней Италіанскихъ, можно дѣлать оные изъ лапшенаго тѣста, именно изъ яичныхъ желтковъ, съ водою, солью и мукою. Тѣсто это сдѣлать крутое, раскатать въ тонкіе блинцы, одинъ на одинъ наложить, разрѣзать въ полоски, завернуть трубочками и высушить.

Пастетъ съ мѣлочью. Въ поварнѣ называютъ мѣлочью разные лакомые куски, какъ-то: телячье сладкое мясо, нѣбную кожу говяжью, свиныя рыла и языки, трюфели, печерицы, артишочныя середки, раковыя шейки, устрицы и тому подобное. Оныя, каждую по своему свойству, особливо отварить и остудить; потомъ перечистить, скрошить, сварить изо всѣхъ оныхъ рагу. Это рагу остудивъ, положить въ пастетъ изъ здобнаго тѣста и запечь. Отпуская на столъ, взять кусочикъ масла, растереть съ мяснымъ отваромъ и лимоннымъ сокомъ, и влить въ пастетъ.

Пастетъ съ мясами разными. Смотри *пастетъ въ горшкѣ* другимъ образомъ.

Пастетъ съ пулардою, или каплуномъ. Сдѣлай пастетъ изъ выводнаго тѣста, глубиною вершка въ два; наложи на дно фаршу, сдѣланнаго изъ печенки пулардъ съ ветчинным саломъ, на терку тертымъ. Возьми пулярду одну или двухъ, разними на части, уклади на фаршѣ; приправь солью, перцомъ, ломтемъ ветчины, пучкомъ поваренныхъ травъ; накрой ломтями ветчиннаго сала и почти фунтомъ масла коровьяго; наложи крышку, сдѣлай въ оной отверзтіе, укрась пастетъ, и позолотивъ, пеки три часа. По испеченіи

Digitized by Google

сними жиръ и влей пастетъ эссенціи поваренной и лимоннаго соку.

Пастетъ съ пулардою и устрицами. Пуларду вычистивъ, разними на двое или на четверо; сдѣлай пастетъ по обыкновенію; положи на дно онаго фаршу изъ печенки пулардной съ тертымъ ветчиннымъ саломъ, на оной пуларду; приправь солью, перцомъ, пучкомъ травъ, ломтемъ ветчины; накрой ломтями ветчиннаго сала и коровьимъ масломъ; наложи крышку и пеки по обыкновенію. По испеченіи наклони, чтобъ жиръ стекъ, и положи въ него рагу устричный. Возьми три дюжины устрицъ, отвари и выложи въ холодную воду. Давъ послѣ водѣ отечь, выпусти мясо устричное въ хорошую поваренную эссенцію, съ двумя анчоусами рубленными; взогрѣй рагу, не давая кипѣть, и выложи въ пастетъ.

Пастетъ съ рябцами и капустою. Возьми двухъ или трехъ рябцовъ, выпотроши и сложи, какъ то дѣлаютъ съ курами; пообжарь ихъ не много; печенки ихъ изруби и смѣшай съ ветчиннымъ на терку тертымъ саломъ. Сдѣлай пастетъ изъ выводнаго тѣста, и на дно онаго положи этотъ фаршъ. Возьми кочанъ капусты, разрѣжь на четверо, вари полчаса съ ветчиннымъ саломъ, въ полоски изрѣзаннымъ, а вынувъ положи въ холодную воду; послѣ выжми и обрѣжь черешки, положи ихъ въ пастетъ на фаршъ; на капусту рябцовъ, накрой ветчиннымъ саломъ, посыпь перцомъ и запеки. По испеченіи влей въ пастетъ ветчинной эссенціи.

Пастетъ съ рябцами по Трибулетски. Взявъ сколько надобно рябцовъ, сложить ихъ по куриному, пообжарить и нашпекать крупнымъ шпекомъ, съ петрушкою, цибулею, печерицами, солью и пряностьми приправленнымъ; возьми пастету рябцовъ, столько же ломтей шелятины и нашпекуй крупнымъ шпекомъ. Сдѣлай пастетъ, положи въ него фаршу изъ печенокъ

Digitized by Google

рябцовыхъ съ ветчиннымъ шертымъ саломъ; на оной положи рябцовъ, а между ими телятину; посыпь солью и пряностьми; накрой ветчиннымъ саломъ и коровьимъ масломъ; наложи крышку и пеки. Сажая въ печь, влей въ него рюмку Французской водки. Подавай холодной въ числѣ антреме.

Пастетъ съ рябцами холодной. Опредѣленное въ пастетъ число рябцовъ сложи подобіемъ куръ, обжарь не много и нашпекуй крупнымъ шпекомъ, посыпаннымъ разными пряностьми, солью, петрушкою, цибулею и печерицами рубленными. Сдѣлай пастетъ изъ выводнаго тѣста; положи въ него фаршу изъ печенокъ рябцовыхъ, шертаго сала ветчиннаго, съ рубленными петрушкою, цибулею, печерицами, зубкомъ чесноку и малой доли соли. На фаршъ положи рябцовъ, посыпь солью и збитнемъ, накрой ломтями ветчиннаго сала и масломъ коровьимъ; наложи крышку, пеки пять часовъ и подавай холодной въ числѣ антреме.

Пастетъ съ спаржею. Спаржу должно обломать по самое твердое мѣсто къ корню, чисто перемыть, и положивъ въ воду, дать раза два вскипѣть; по томъ откинувъ на рѣшето, дать отечь; наконецъ перемѣшать съ кусочками масла коровьяго, мѣлко скрошенными поваренными травами и лукомъ, солью, малою долею перцу и мушкатнаго цвѣту. Сдѣлать фаршу, изъ котораго вывесть окраекъ на поддонкѣ изъ лучшаго здобнаго тѣста, въ средину положить смѣшанную спаржу, наложить крышку и по обыкновенію испечь. Отпуская на столъ, влить въ него не много слѣдующаго соусу: возьми нѣсколько масла коровьяго вымытаго и растертаго въ сметану, прибавь въ него счепоточку муки, два яичныхъ желтка, нѣсколько въ водѣ отваренной петрушки, не много толченаго мушкатнаго цвѣту и мало соли; вымѣшай и разведи сметаною. — Сіимъ соусъ, съ прибавкою рубленаго луку, или шалоту, употребляется и въ пастетъ съ трескою.

Digitized by Google

Пастетъ съ телятиною, или бараниною битою. Возьми заднюю ногу телятины или баранины, очисти всю кожу и сухія жилы, а чистое мясо изрѣжь въ тонкіе ломти, избей сперва колотушкою, а по томъ очень мягко ножевымъ обухомъ. Изъ прочаго мяса сдѣлай хорошій фаршъ, наложи онаго на дно пастета, а на оной битое мясо, смочивъ не много лимоннымъ сокомъ, или ренскимъ уксусомъ; накрой фаршемъ, по томъ двумя ломтиками ветчиннаго сала и наконецъ крышкою. По испеченіи можно влить какого нибудь соусу, но чтобъ оной былъ съ остротою лимонною и шалотною.

Пастетъ съ телячью грудиною тиненою. Начини телячью грудину приличнымъ фаршемъ, обвари не много въ кипяткѣ, послѣ чего нашпекуй и маринируй нѣсколько часовъ по сказанному въ № 4. Сдѣлай пастетъ либо выводной или изъ обыкновеннаго здобнаго тѣста на дно онаго положи ломтиковъ ветчиннаго сала, а на оное фаршу. Естьли пастетъ дѣлается изъ здобнаго тѣста, грудину надобно пообрубить. Накрой и пеки пастетъ по обыкновенію. Влей по томъ въ него соусъ, сдѣланной изъ масла коровьяго съ малою долею муки, двумя яичными желтками, виномъ, лимоннымъ сокомъ и малою долею сахару.

Пастетъ съ телячьими почками. Возьми почекъ отъ жареной холодной телятины, изруби крупно съ прибавкою ветчины и сала, около почекъ бывающаго; по томъ съ лукомъ, душистыми травами, солью, малою долею перцу, мушкатнаго цвѣту, корицы, печерицъ, телячьихъ кишокъ и тому подобнаго; положи это въ пастетъ изъ хорошаго тѣста; накапи не много бульіономъ съ кусочкомъ Чухонскаго масла.

Пастетъ съ телячьими хрящами. Грудину телячью разрѣжь въ куски, возьми изъ оныхъ только изъ хрящей состоящіе, перемой и обвари. Сдѣлай обыкновенной пастетъ, дно онаго вымажь ветчиннымъ на терку тертымъ саломъ, на оное положи хрящи, пече-

Digitized by Google

печериць изрѣзанныхъ полосками, ломть ветчины и пучокъ петрушки; накрой ломтями ветчиннаго сала и масломъ; наложи крышку по обыкновенію и пеки три или четыре часа. По испеченіи слей жиръ, и вмѣсто того положи хорошей поваренной эссенціи. — Тѣмъ же образомъ дѣлаютъ пастетъ съ хрящами говяжей грудины, отваривъ оныя прежде до половины спѣлости.

Пастетъ съ телячьимъ потрохомъ. Телячій потрохъ вычистивъ очень тщательно, отварить въ водѣ съ солью, по томъ остудивъ, изрѣзать въ кусочки, и, съ размоченными сморчками и печерицами, мягко столченными пряностьми, мѣлко скрошенными душистыми травами и лукомъ смѣшавъ, положить въ пастетъ изъ слоенаго тѣста. Снаряжая можно влить въ него приличнаго соусу.

Пастетъ съ фазаномъ. Возьми фазана, опаливъ и выпотрошивъ, разними на части. Сдѣлай фаршъ изъ его печенокъ съ тертымъ ветчиннымъ саломъ. Пастетъ сдѣлавъ по обыкновенію, дно онаго наложи этимъ фаршемъ, а на оной фазана, въ части разнятаго; приправь солью, перцомъ, пучкомъ петрушки и ломтемъ ветчины; накрой ломтями ветчиннаго сала и масломъ коровьимъ; наложи крышку и пеки по обыкновенію. По испеченіи слей сало, и положи поваренной эссенціи съ померанцовымъ сокомъ. — Таковымъ образомъ можно дѣлать *пастетъ съ тетеревомъ.*

Пастетъ съ цвѣтною капустою. Сію капусту перебрать, обмыть и поварить не много въ водѣ съ солью; по томъ откинуть на рѣшето, чтобъ осякла. Сдѣлать пастетъ изъ слоенаго тѣста, наложить въ него фаршу, а цвѣтную капусту обсыпавъ рубленными душистыми травами, лукомъ и пряностьми, съ кусочками масла коровьяго покласть на это. Можно прибавить къ капустѣ соусковъ; а по испеченіи влить соусу, упомянутаго въ пастетъ съ снаряжею.

Digitized by Google

Пастетъ съ цибулею. Возьми баранью лопатку, обери съ ней мясо полосками, изруби съ говяжьимъ и ветчиннымъ саломъ, петрушкою, цибулею и печерицами; сдѣлай изъ сего фаршъ подобіемъ годиво или кліоцокъ. Пастетъ выведи не высокой, положи въ него этотъ фаршъ, наложи крышку и пеки. По испеченіи, снявъ крышку, выбери кліоцки, жиръ слей, поклади опять кліоцки, влей соусу цибульнаго, (см. *Соусы*) и наложивъ крышку, посылай.

Пастетъ съ цибулею другимъ образомъ. Сдѣлай фаршъ изъ говядины съ петрушкою и цибулею, смочивъ жюсомъ и приправивъ перцомъ; прибавь говяжьяго мозгу изъ костей и мякишу бѣлаго хлѣба, смоченнаго жюсомъ, также трюфелей и печерицъ рубленыхъ. Сдѣлай два поддонка изъ слоенаго тѣста, нижній потолще, а верхній тонкой; уклади въ немъ фаршъ, накрой ломтями ветчиннаго сала и кружками лимону, наложи крышку, укрась и посади въ печь. По испеченіи слей сало и положи въ него тонкаго кулису. Подавай горячій.

Пастетъ тарелочной. Изруби мякоти отъ телячей задней ноги съ говяжьимъ саломъ, приправивъ тѣмъ же, какъ сказано о пастетѣ съ годиво. Сдѣлай здобное тѣсто съ яицами нѣсколько круто, а изъ онаго поддонокъ; наложи фаршу вышеписаннаго кучею высокою, накрой крышкою и пеки часъ. По томъ влей въ него тонкаго кулису телячьяго и ветчиннаго, или жюсу бараньяго съ лимоннымъ сокомъ.

Пастеты малые.

Пастетцы бѣлые. Сдѣлавъ поддонковъ маленькихъ изъ слоенаго тѣста, наложи въ нихъ фаршу изъ куринаго бѣлаго мяса варенаго, губъ телячьихъ, съ прибавкою ветчиннаго обварнаго сала, хлѣба, въ сливкахъ смоченаго, цибули, соли и перцу; переруби еще эту смѣсь и замѣси на пяти желткахъ яичныхъ. Наложи кры-

Digitized by Google

крышечки, позолоти и пеки въ печи. По испеченіи, крышечки поднявъ, разведи фаршъ кулисомъ бѣлымъ, или сметаною съ яичными желтками, положи въ пастетцы и накрой. Фаршъ этотъ должно взогрѣть предъ послѣднимъ накладываніемъ въ пастетцы.

Пастетцы въ устричныхъ черепкахъ. Сдѣлай фаршу изъ тѣла и молокъ карпевыхъ, щучьихъ и угревыхъ, съ солью, гвоздикою толченою и бѣлымъ виномъ. Заверни въ этотъ фаршъ по устрицѣ, а по томъ въ тѣсто, испеки и поклади въ устричные черепки.

Пастетцы изъ раковъ. Отваривъ потребное количество раковъ, шейки вылущить, также и клешни; сдѣлать изъ нихъ фаршъ; изъ лузги выварить раковое масло, (см. ниже.) смочить онымъ фаршъ. Естьли масла сего довольно, можно полфунта снаго прибавить при мѣсеніи въ тѣсто таковымъ образомъ: раковое масло стереть ложкою, чтобъ сдѣлалось какъ сметана, положить въ него столько муки, чтобъ вышло тѣсто, удобное къ валянію и раскатыванію, надѣлать изъ онаго пастетцовъ. Въ недостаткѣ раковаго масла употребляется слоеное тѣсто. Въ пастетцы положить понемногу фаршу, вдавить въ него понѣсколько раковыхъ шеекъ; наложить крышечки и испечь.

Пастетцы изъ раковъ другимъ образомъ. Отвари раковъ, хвостики вылущи, а спины и прочую лузгу столки въ иготѣ, съ прибавкою фунта коровьяго масла, и держи на огнѣ въ глубокой сковородѣ полчаса; послѣ процѣди сквозь салфетку. Въ это масло раковое положи полгорсти мякишу бѣлаго хлѣба, растертаго на сливкахъ, съ солью, шафраномъ и дюжиною яичныхъ желтковъ. Сдѣлай рагу изъ телячьяго сладкаго мяса, съ раковыми шейками, печерицами, петрушкою, яицами, донушками артишочными; накати кулисомъ ветчиннымъ и приправь перцомъ. Сдѣлай изъ картъ коробочки круглыя, сшей оныя и швы склей взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ; смажь масломъ коровьимъ, положи

Digitized by Google

фаршъ вышеписанный изъ раковаго масла съ хлѣбнымъ мякишемъ, а сверху влей рагу, накрой тѣмъ же фаршемъ; посади въ печной вольной духъ. По испеченіи вынь изъ коробочекъ и подавай сухіе.

Пастетцы Исланскіе. Обланшируй ветчиннаго сала, телятины и куринаго бѣлаго мяса; изруби, приправь солью, перцомъ, малою долею чесноку и рокамболю, и столки въ иготѣ. Сдѣлай пастетцы съ этою начинкою по обыкновенному.

Пастетцы слоеные постные. Изруби тѣла угреваго, съ молоками карпевыми, обланшированными печерицами, цибулею и душистыми травами, приправь. Растопи масла коровьяго въ половину мѣрою противъ фаршу и вмѣшай въ него. Сдѣлай пастетцы изъ слоенаго тѣста, положи въ нихъ фаршу, накрой и пеки въ печи или тортной сковородѣ. По испеченіи приправь лимоннымъ сокомъ.

Пастетцы Мазариновы. Сдѣлай фаршъ изъ телячьяго мягкаго мяса отъ задней ноги, съ говяжьимъ саломъ, петрушкою, цибулею, печерицами, тремя яичными желтками и смятаною, переруби и сваляв, подѣлай клѣцки. Положи сего фаршу въ пастетцы, сдѣланные изъ слоенаго тѣста; крышки примажь яичнымъ взбитымъ бѣлкомъ, позолоти, испеки въ печи и подавай горячіе.

Пастетцы съ говяжьимъ мозгомъ. Возьми три четверти фунта, (больше или меньше по количеству пастетовъ), говяжьяго мозгу изъ костей, скроши оной ножемъ дробно, положи въ кострюлю и приставь на угольной жарокъ; выпусти туда же три или четыре яица, и взмѣшай, какъ бы дѣлая выпускную яичницу. Когда не много огустѣетъ, сними съ огня, смочи въ молокѣ мякишу Французскаго хлѣба, выжми, и горсти двѣ онаго положи въ размѣшанный мозгъ; выпусти туда же восемь желтковъ и шесть цѣлыхъ яицъ, перемѣшай довольно, брось тертаго мушкатнаго орѣшку,

ли-

Digitized by Google

лимонной корки, по четверти фунта изюму и коринки, и столько же вѣсомъ облупленныхъ и скрошенныхъ миндальныхъ ядръ; прибавь толченаго сахару; вымѣси въ тѣсто. Вымажь пастетную сковороду масломъ, пастетцы изъ слоенаго тѣста начини вышеписаннымъ фаршемъ, посади въ сковороду, и запекши въ печномъ вольномъ духу, подавай горячіе.

Пастетцы со жаренымъ холоднымъ. Возьми разнаго жаренаго холоднаго, на примѣръ остатковъ телятины, баранины, курицы, изрѣжь сперва въ малые жеребейки, по томъ изруби мѣлко; поджарь въ кострюлѣ коровьяго масла, положи въ оное немного муки, дробно скрошеныхъ луку, лимонной корки и петрушки; смѣшай это на огнѣ, положи туда же изрубленное мясо, и съ прибавкою чисто перемытой коринки, двухъ ложекъ вина и малой доли жюсу, или мяснаго буліону, лимоннаго соку, малой доли сахару и соли, потушарить до густоты и дашь охолодѣть. Раскатай здобнаго тѣста листомъ ни толстымъ, ни тонкимъ; разрѣжь въ четвероугольные куски, чтобъ могли покрыть малыя пастетныя формы; положи тѣсто въ формы, а въ оное вышеписаннаго крошева; края обмажь яицомъ, наложи крышечки, края обрѣжь гладко и запеки въ тортной сковородѣ. — Безъ формъ дѣлаются пастетцы сіи таковымъ образомъ: изъ раскатаннаго тѣста рюмкою выдавить кружечки, наложить въ нихъ фаршу, около краевъ обмазать яицами, покрыть другимъ кружечкомъ и края загнуть.

Пастетцы со печенками и трюфелями. Натыкай печенки птичьи или телячью трюфелями; сдѣлай фаршъ изъ другихъ печенокъ, а по томъ изъ здобнаго тѣста пастетцы; положи въ нихъ фаршу, на оной по кусочку печенки, натыканной трюфелями; накрой фаршемъ, наложи крышечки и испеки. По испеченіи влей въ нихъ понемногу жидкой эссенціи. — Таковымъ же образомъ дѣлаютъ пастетцы изъ телячьяго сладкаго

Digitized by Google

мяса, шпикованнаго трюфелями, также изъ печенокъ налимовыхъ и молокъ карпевыхъ, тѣмъ же шпикованныхъ.

Пастетцы съ рыбою. Къ сему потребенъ лучшій фаршъ или тѣльное изъ щукъ, карпей, угрей и тому подобныхъ. Сырую рыбу обобравъ, поджарить въ маслѣ коровьемъ, съ прибавкою мѣлко скрошеныхъ петрушки и луку: сего тѣльнаго класть въ пастетцы и запекать по вышесказанному.

Пастетцы съ устрицами. Возьми не много вышеупомянутаго рыбнаго тѣльнаго, и сруби съ онымъ нѣсколько сырыхъ устрицъ; прижарь это въ коровьемъ маслѣ, по томъ еще поруби и смѣшай съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, растертымъ коровьимъ масломъ, двумя яичными желтками, солью, мушкатнымъ цвѣтомъ и мѣлко скрошенною лимонною коркою. Естьли пастетцовъ дѣлать много, можно прибавить ложки двѣ густыхъ снимокъ. Тогда раскатай хорошаго слоенаго тѣста, разрѣжь въ куски, въ каждой положи понемногу упомянутаго фаршу, а въ оной вдави по двѣ маленькихъ или по одной большой устрицы, обжаривъ оныя сперва въ сковородѣ въ собственномъ ихъ соку; волоконь ихъ обрѣзавъ, наложи крышечки и пеки. — Пастетцы изъ мушелей дѣлаются такимъ же образомъ.

Пастетцы съ фаршемъ. Взять теляшины отъ самаго мягкаго мѣста безъ твердыхъ частицъ и сухихъ жилъ, изрѣзать жеребейками и пообжарить въ распущенномъ на огнѣ коровьемъ маслѣ. Не должно сковороду накрывать: въ этомъ случаѣ вытянетъ весь сокъ; можно къ сему подбавить рубленой петрушки и луку. Вычерпать по томъ ложкою все изъ масла, положить на доску, на которой фаршъ рубятъ, или на чистой столъ, и все изрубить дробно; по томъ прибавить въ молокѣ намоченнаго мякишу Французскаго хлѣба, растертаго ложкою масла, въ которомъ мясо жарилось; а естьли онаго мало, прибавить свѣжаго масла. Далѣе при-

Digitized by Google

прибавить яичныхъ желтковъ, тертой лимонной корки, мушкатнаго орѣшку, и, естьли нужно, ложку или двѣ свѣжей сметаны, и все это въ иготѣ столочь. Класть сего фаршу въ пастетцы и запекать.

Пастетцы яичные. Возьми шесть въ густую сваренныхъ и облупленныхъ яицъ, сруби оныя съ таковымъ же числомъ борстапелей, или иныхъ легкаго квасу яблокъ, очистивъ кожу и лузгу съ сѣменами, и съ фунтомъ говяжьяго почечнаго сала, такъ мягко, чтобъ вышло какъ тѣсто; смѣшай съ мякишемъ въ молокѣ намоченнаго и выжатаго папушника; прибавь корицы, гвоздики, мушкатнаго орѣшку, коринки, сахару и бѣлаго вина. Дѣлай съ этимъ пастетцы изъ слоенаго тѣста.

10) *Разные пастеты рыбные.*

Приготовленіе рыбы въ пастетъ. Всякаго роду рыбу должно вопервыхъ особливо вычистить, и либо надрѣзать вдоль съ боковъ цѣлую, или разнять на части, какъ позволитъ состояніе рыбы; по томъ перемывъ, спрыснуть солью, и такъ оставить на два часа; послѣ того рыбу вытереть, и маринировать по сказанному въ No. 4, и оставить лежать въ маринадѣ до тѣхъ поръ, какъ класть въ пастетъ. По обстоятельству можно въ маринадъ прибавить кусокъ масла коровьяго, и вмѣстѣ съ маринадомъ приставить на огонь, чтобъ рыба пообжарилась; по томъ снявъ, остудить. Послѣ сего сдѣлать изъ рыбы фаршъ, или тѣльное; естьли же за недостаткомъ въ рыбѣ сего сдѣлать не можно, то въ пастетъ положить подъ рыбу и сверху понемногу тертаго Французскаго хлѣба: однако фаршъ всегда лучше; и дѣлай пастеты по предписанному въ No 5 и 6. Малые кусочки фаршу рыбнаго или фрикандо очень къ сему приличны; должно оные сперва отварить, а по томъ класть въ пастетъ. Идутъ же къ сему сморчки, трюфели, печерицы, устрицы, раковыя шей-

Digitized by Google

шейки, налимовы печенки, карпевы молоки и тому подобное.

Пастетъ постной. Простой способъ постнаго пастета: надобно сдѣлать фаршу и годиво изъ одной какой рыбы, не клавъ икры, но прибавить трюфелей, печерицъ, соусковъ рыбныхъ, донушковъ артишочныхъ, полосокъ рыбы сырой въ середку, а покрыть тѣмъ же фаршемъ, приправивъ пряностьми. Тѣсто дѣлать на свѣжемъ жиру рыбьемъ; а испекши подбавлять въ пастетъ кулису печеричнаго.

Пастетъ постной другимъ образомъ. Обери съ костей тѣла рыбьяго, на примѣръ карпеваго, угреваго, или щучьяго, изруби оное по осторожномъ выбраніи всѣхъ косточекъ, прибавь пшеничнаго толченаго сухаря, (по обстоятельству не много масла коровьяго и сливокъ), мозгу изъ головъ, петрушки, цибули, печерицъ; изруби все и сдѣлай фаршъ. Тѣсто для пастета дѣлать по вышесказанному, (или по обстоятельству взять обыкновенное слоеное, и въ этомъ случаѣ въ фаршъ подбавить яичныхъ желтковъ.) Онымъ фаршемъ начини пастетъ, а впрочемъ поступай по обыкновенному.

Пастетъ съ камбулою. Рыбу сію приготовляютъ въ пастетъ обыкновенно таковымъ образомъ: обрѣзать съ ней всѣ вислые сборы по самое тѣло; сдѣлать щолокъ изъ чистой золы съ холодною водою, и сливъ оной, положить въ него камбулу на сутки; послѣ того выложивъ ее въ холодную воду, въ день раза три или четыре переполоскать, всякой разъ перемѣняя воду: отъ чего дни въ четыре оная совсѣмъ размякнетъ и побѣлѣетъ. Можно оную мочить и безъ щолоку въ простой водѣ; но въ этомъ случаѣ потребно больше времени. По вымоченіи положить ее на рашпаръ тою стороною, гдѣ у ней кожа, чтобъ по распареніи можно было ее содрать. Это лучше сдѣлать, когда еще рыба не размачивана. По томъ, еще обмывъ ее начисто, при-

Digitized by Google

приставить на огонь въ холодной водѣ; и какъ скоро на водѣ появится бѣлая пѣна, снять: ибо рыба сія отъ кипѣнія твердѣетъ; притомъ и огонь подъ котломъ не должно разводить сильной, чтобъ не понудить вдругъ воду къ закипѣнію. Когда таковымъ образомъ приготовленная рыба остынетъ, обобрать мясо съ костей, скрошить дробно, положить на блюдо съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, въ молокѣ размоченнымъ и опять выжатымъ; прибавить къ тому около осьми яичныхъ желтковъ, приправить солью, мушкатнымъ цвѣтомъ и шафраномъ, подлить къ тому свѣжей сметаны, и перемѣшать все это съ крошеною петрушкою. Между тѣмъ сдѣлать блюдной пастетъ изъ хорошаго слоенаго тѣста, положить въ него упомянутую смѣсь, сверху укласть ломтиками масла коровьяго, наложить крышку и испечь. — Камбулу по вышеписанному приготовленію можно и маринировать, положить сверху крошева; а по испеченіи пастета накатить приспѣшнымъ соусомъ.

Пастетъ съ карьлемъ. Возьми большаго карьпя, разними онаго на шестеро; сдѣлай пастетъ изъ слоенаго тѣста, положи въ него фаршу, изъ молокъ карпевыхъ сдѣланнаго, съ кускомъ масла коровьяго, петрушкою, цибулею, печерицами, мякишемъ бѣлаго хлѣба, солью и перцомъ; на оной куски карьпя, приправь петрушкою, солью, гвоздикою и перцомъ; накрой коровьимъ масломъ и обыкновенною крышкою. Предъ сажаніемъ влей въ пастетъ полрюмки Французской водки скважиною, слѣланною въ крышкѣ. Пеки два часа, а подавая влей соусу аше. (См. *Соусы.*)

Пастетъ съ карьлемъ цѣлымъ. Карьпя оставить цѣлаго и, по приготовленіи пастета по вышеписанному, положить на фаршъ; прибавить разныхъ хорошихъ вещей, какъ-то: печенокъ налимовыхъ, трюфелей и тому подобнаго. — Также поступаютъ съ цѣлыми лещами, щуками, окунями и прочими.

По-

Digitized by Google

Пастетъ съ лососиною. Нарѣзать рыбы этой ломтиками, и мочить въ бѣломъ винѣ съ солью. Взять горсть петрушки, двѣ луковицы или 12 луковокъ эшалотныхъ, печерицъ, изрубить и жарить въ шести золотникахъ коровьяго масла, съ двумя пригоршнями тертаго хлѣбнаго мякиша. Сдѣлать пастетъ изъ обыкновеннаго тѣста, на дно онаго положить вышесказанной фаршъ хлѣбной, на него лососину, лимону кружками, влить немного бульёну, накрыть и печь. По испеченіи приправить мушкатнымъ орѣхомъ и лимоннымъ сокомъ.

Пастетъ съ макрелью. Сдѣлай пастетъ изъ слоенаго тѣста, положи на дно онаго тертаго на терку ветчиннаго сала, а на оное макрелей, разнятыхъ на чет[illegible]о. Приправь солью, перцомъ, петрушкою, зубкомъ чесноку, гвоздикою и ломтемъ ветчины; накрой ломтями ветчиннаго сала и масла коровьяго; наложи крышку и пеки. По испеченіи подними крышку, вынь петрушку и ветчину, прибавь въ пастетъ молокъ макрельныхъ отваренныхъ въ водѣ, влей нова-ренной эссенціи и лимоннаго соку; а по томъ наложивъ крышку, отпускай.

Пастетъ съ осстриною. Оной дѣлается точно тѣмъ же образомъ, какъ и пастетъ съ лососиною; но при отпускѣ приправляется соусомъ анчоуснымъ, которой описанъ въ статьѣ *Соусы.*

Пастетъ съ рыбами чиненными. Всякихъ рыбъ, какъ-то: карьпей, щукъ, лещей, окуней, или какія случатся, вопервыхъ начинить, а по томъ съ лучшими вещами, каковы печерицы, трюфели, сморчки, устрицы, раковыя шейки, карьпевы молоки, налимовы и щучьи печенки и тому подобныя въ пастетъ положить. Обыкновенное начиниваніе рыбъ производится такимъ образомъ: возьми на примѣръ карьпя, ощелуши и вымой; по томъ кожу вдоль спины отъ головы до хвоста съ обѣихъ сторонъ искусно подлупи, чтобъ

не

Digitized by Google

не прорвать. Тогда средину вынь вонъ, такъ чтобъ голова и хвостъ остались на кожѣ, а мясо съ костей обери; сдѣлай изъ онаго фаршъ съ приличными вещами и начини онымъ кожу. Поджарь на сковородѣ коровьяго масла, положи въ него начиненаго карьпя и зажарь съ обѣихъ сторонъ, помазывая масломъ. Въ фаршъ подбавляется тертаго хлѣбнаго мякишу и икры карпевой, когда оная есть.

Пастетъ съ рыбою безъ костей. Рыбу вычистивъ, разнять на части, и поварить немного въ водѣ съ солью. По томъ изъ большихъ кусковъ кости искусно выбравъ, куски положить на блюдо, обсыпать гвоздикою и мушкатнымъ цвѣтомъ, мѣлко скрошеными луковицами и травами, тертымъ пшеничнымъ сухаремъ, солью, и укласть ломтиками масла коровьяго. Въ пастетъ изъ слоенаго тѣста наложить хорошаго фаршу, а на оной приготовленные куски рыбы, облить хорошимъ соусомъ, наложить крышку и испечь.

Пастетъ съ сельдями. Сельди приготовляются къ сему слѣдующимъ образомъ: нѣсколько сельдей счетомъ по величинѣ пастета вымочить. Когда онѣ дни два или три полежатъ въ холодной водѣ, при чемъ воду до нѣсколько разъ перемѣнять должно, взнизать сельдей сквозь глаза на спичку и повѣсить обсохнуть. По томъ маринировать ихъ по сказанному въ No 4, прибавивъ къ тому коровьяго масла въ маринадѣ; приставить на огонь, чтобъ довольно ихъ прохватило; однакожь и не столько, чтобы размякли и могли раскрошиться. Послѣ сего возьми молокъ отъ другихъ сельдей, и мякоти обобранной со спинки оныхъ, кою съ молоками также повымочить должно. Изрубить оныя съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, въ молокѣ коровьемъ размоченнымъ и выжатымъ, съ прибавкою очищеннаго коровьяго масла и нѣсколькихъ яицъ, приправить мушкатнымъ орѣшкомъ, крошеною петрушкою и тертою лимонною коркою. Естьли фаршъ этотъ будетъ жидокъ, под-

Digitized by Google

подбавить въ него еще хлѣбнаго мякишу. Сдѣлать пастетъ изъ слоенаго тѣста; дно онаго наложить онымъ фаршемъ, на оной положить вымоченныхъ сельдей, накрыть тѣмъ же фаршемъ, (сельдей расплостать, или въ куски изрѣзать), наложить крышку изъ того же тѣста и испечь. По испеченіи влить въ него слѣдующій соусъ: возьми луку, петрушки, очищенныхъ анчоусовъ, или вмѣсто оныхъ кусокъ доброй вымоченой сельди и капорсовъ; приправь мушкатнымъ орѣхомъ, малою долею перцу, Прованскимъ масломъ, уксусомъ и ложкою горчицы. Перешперевъ вылей оноинъ соусъ въ пастетъ.

Пастетъ съ семгою и карьневыми молоками. Возьми семги свѣжей, или соленой (въ эномъ случаѣ должно оную вымачивать по вышесказанному о сельдяхъ), нарѣжь ломтями и маринируй въ маслѣ коровьемъ съ солью и перцомъ. На дно пастета, сдѣланнаго изъ слоенаго тѣста, намажь коровьяго масла, на оное положи ломтя сельди, приправь солью, перцомъ и пучкомъ петрушки; накрой кускомъ масла коровьяго; наложи крышку, сдѣлавъ въ оной отверзтіе, и запеки. Предъ сажаніемъ въ печь влей ложку Французской водки. Молоки карьневы поошпари, и выложи въ холодную воду; посолъ вари не много въ бульйонѣ. По испеченіи подними крышку пастета, слови жиръ; въ молоки положи лимоннаго соку и все выложи въ пастетъ.

Пастетъ съ треской. Вымочивъ хорошенько треску, поставь оную на огонь, наливъ мяснымъ отваромъ, чтобъ поразмякла. По томъ обери съ ней кожу и кости, поставь на малое время въ печь, чтобъ поосякла. Между тѣмъ изрубя мѣлко горсть петрушки и двѣ луковицы; прибавь четыре горсти тертаго бѣлаго хлѣба, понемногу мушкатнаго цвѣту, перцу и кардамону; растопи полфунта масла коровьяго, и все это смѣшай. Сдѣлавъ пастетъ по обыкновенію, на дно наложи вышесказаннаго фаршу, на оной треску, накрой тѣмъ же фар-

Digitized by Google

фаршемъ и крышкою; испеки по обыкновенію. Смѣшай двѣ ложки муки съ масломъ коровьимъ, прибавь два желтка яичныхъ и четыре изрубленныхъ анчоуса, и полбутылки сливокъ, и влей въ пастетъ.

Пастетъ съ трескою соленою или лабарданомъ. Изрѣзавъ оную въ куски, длиною и шириною пальца въ два, вымачивать сутки двое въ теплой водѣ, а по томъ положить въ горячую воду, чтобы размякла, и обсушить въ салфеткѣ. Сдѣлать фаршъ изъ остатковъ трески, съ двумя пригоршнями тертаго бѣлаго хлѣба, съ коровьимъ масломъ, и приправивъ мушкатнымъ цвѣтомъ, положить половину онаго на дно пастета, сдѣланнаго изъ слоенаго тѣста, на фаршъ вымоченные ломтики лабардану, накрыть фаршемъ; впрочемъ поступать по сказанному въ предшедшемъ отдѣленіи и тотъ же соусъ употреблять.

Пастетъ съ угремъ. Съ крупнаго угря снять кожу, изрѣзать онаго въ куски, спрыснуть солью и класть въ пастетъ по сказанному сначала о приготовленіи рыбы въ пастетъ, и впрочемъ поступать также.

Пастетъ съ щукою. Отваривъ оную въ водѣ съ солью, тѣло съ костей обобрать. На два фунта сего тѣла взять полфунта масла коровьяго, три горсти тертаго мякиша бѣлаго хлѣба, шесть изрубленныхъ анчоусовъ, и приправивъ мушкатнымъ орѣхомъ, сдѣлать фаршъ. Въ пастетъ изъ слоенаго тѣста положить половину сего фаршу, на оной щуку цѣлую, въ водѣ съ солью отвареную, и накрыть остальнымъ фаршемъ, лукомъ, лимономъ кружками, и полить рюмкою винограднаго вина; наложить крышку и испечь.

Впрочемъ объ нѣкоторыхъ пастетахъ писано въ особливыхъ статьяхъ, кои можно пріискать по нижеслѣдующимъ названіямъ, состоящимъ въ росписи пастетамъ горячимъ и холоднымъ для антре или главныхъ блюдъ, и антреме, то есть подачь между главныхъ блюдъ.

Digitized by Google

Пастеты скоромные горячіе для антре.

Пастетъ съ бекасами.
— ветчиною.
— голубями.
— грудиною телячьею.
— дроздами.
— жаворонками.
— жареною заднею ногою.
— зайцомъ.
— индѣйкою.
— каплуномъ безъ костей.
— кроликомъ.
— перепелками.
— печенкою телячьею.
— пулардою.
— рябцами.
— телячьими хрящами.
— телячьимъ ссѣкомъ.
— уткою.
— фазаномъ.
— цыплятами.
— языкомъ бараньимъ.
— языкомъ говяжьимъ.

Пастеты скоромные холодные для антреме.

Пастетъ съ бекасами.
— веприною.
— ветчиною.
— говядиною ломтями.
— гусемъ.
— дрохвою.
— зайцомъ.
— зайцомъ безъ костей.
— зайцомъ молодымъ.
— индѣйкою.
— козою дикею.
— кроликами.

Digitized by Google

Пастетъ съ ногою заднею.
—— — оленною.
—— — пулардою.
—— — рябцами.
—— — телячьимъ сѣкомъ.
—— — утками.
—— — фазаномъ.
—— — фаршемъ.

Пастеты рыбные для антре и антреме.

Пастетъ съ ершами.
—— — камбулою.
—— — карпемъ цѣлымъ.
—— — карпемъ чиненымъ.
—— — лещемъ.
—— — макрелью.
—— — миногами, по Англински.
—— — налимомъ.
—— — осетриною.
—— — семгою.
—— — тономъ.
—— — турботомъ.
—— — угремъ.
—— — форелью.
—— — щукою.

ПАШТЕТЪ. См. *Пастетъ.*

ПЕНКИ. (См. *Повар.*) Возьми двѣ бутылки добраго молока и около бутылки снимокъ, приставь въ большомъ горшкѣ на огонь; когда начнетъ закипать, сними съ огня и дай стоять, пока въ половину остынетъ, и ложкою уполовною сними ссѣдшуюся пенку на блюдо. По томъ опять приставь горшокъ на огонь, взвари, и тѣмъ же образомъ сними вторую пенку;

Digitized by Google

продолжай это, пока въ горшкѣ пенокъ болѣе садиться не станетъ. Наклони блюдо, и давъ молоку стечь, пенки усыпь густо толченымъ сахаромъ, и припеки, державъ надъ сахаромъ раскаленную лопатку.

Пенки Пуатскія. Возьми двѣ бутылки молока и съ бутылку снимокъ, приставь въ крѣпкой глиняной чашѣ на угольной жаръ, и держи, пока станетъ закипать; сними тогда плавно и дай остыть въ протепель; тогда приставь опять на огонь, дай начать закипать, опять составь; это повтори еще два или три раза. Напослѣдокъ составивъ съ огня, дай спокойно стоять два или три часа; послѣ чего опять приставь на огонь, и когда начнетъ закипать, сними и дай остынуть: сядетъ тогда на молокѣ пенка пальца въ два толщиною; сними оную, подпустивъ подъ нее тарѣлку. Молоку дай стечь; посыпь густо пенку толченымъ сахаромъ и припеки лопаткою.

ПЕРЕПЕЛКИ. (См. *Повар.*) Птицы довольно знакомыя, прилетающія къ намъ весною, а въ осень отлетающія. Отмѣнной вкусъ онѣ имѣютъ къ осени, а особливо въ Сентябрѣ, когда бываютъ очень жирны.

Перепелки въ брезѣ. Выпотрошивъ и сложивъ оныхъ, начинить внутрь фаршемъ изъ бѣлаго мяса каплуньяго, съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей, приправленнымъ солью, перцомъ и мушкатомъ, на яичномъ желткѣ. Положи въ горшокъ ломтей ветчиннаго сала и говядины битой. Уклади на этомъ перепелокъ, а между оными положи рубленыхъ ветчины сырой, душистыхъ травъ, спрыснувъ солью и перцомъ; накрой ломтями сала и говядины; накрой горшокъ и упаривай между двухъ огней.

Перепелки въ брезѣ съ раками. Опаливъ и выпотрошивъ оныхъ въ обыкновенное мѣсто, лапки оставить, а обрѣзать только ноготки и слегка пообжарить. Положить въ кострюлю телятины и ветчины.

На

Digitized by Google

На сковородѣ распусти ветчиннаго сала, положи въ него крошеныхъ трюфелей и печерицъ; выложи въ кострюлю, уклади на нихъ перепелокъ брюхами внизъ; положи столькожь счетомъ раковъ, сколько перепелокъ, обжареныхъ прежде въ ветчинномъ салѣ, накрой ломтями сала и упаривай въ брезѣ. Чрезъ часъ раковъ вынь вонъ, а перепелокъ оставь. Когда поспѣютъ, вынь перепелокъ, дай съ нихъ отечь салу; положи раковъ въ соусъ, оставшійся въ кострюлѣ; обломавъ ихъ ноги, взвари, приправь соусъ пряностьми и лимоннымъ сокомъ, выложи подъ перепелокъ и подавай.

Перепелки въ кострюлѣ. Расплостай оныхъ по спинѣ; сдѣлай фаршъ изъ ветчиннаго сала, на терку тертаго, ветчины сырой изрубленой, трюфелей, нѣсколько печенокъ птичьихъ, на яичномъ желткѣ; смѣшай это и приправь солью, перцомъ, мушкатомъ и душистыми травами; начини этимъ фаршемъ перепелокъ. Положи ихъ въ кострюлю между ломтей сала, телятины и ветчины; накрой плотно и держи на горячей золѣ два часа. Вынь ломти, а въ соку оставшемся додерживай перепелокъ, приставивъ кострюлю на жаровню. Когда онѣ позарумянятся и сокъ прикипитъ къ кострюлѣ, вынь ихъ, дай отечь жиру, а прикипѣвшее смочи бульономъ и жюсомъ, и, разведя, процѣди; приправь перцомъ, лимоннымъ сокомъ, и вылей на перепелокъ. — Таковымъ образомъ готовятъ цыплятъ, молодыхъ голубей, рябцовъ и тетеревей.

Перепелки въ сюртукахъ. Оныя готовятся тѣмъ же образомъ, какъ бекасы въ сюртукахъ. Смотри статью *Бекасы.*

Перепелки гратиномъ. Возьми шесть или восемь перепелокъ, выпотроши и обжарь въ салѣ. Положи въ кострюлю ломтей телятины и ветчины, на оные перепелокъ, съ петрушкою, цибулею и печерицами рубленными, по обжареніи въ салѣ. Накрой ломтями

Digitized by Google

ветчиннаго сала и упаривай на маломъ огнѣ. Снявъ съ огня и вынувъ перепелокъ, слови съ соусу жиръ, смочи тонкимъ кулисомъ, и еще слови жиръ; когда оной окажется, положи перепелокъ и облей этимъ соусомъ. Къ сдѣланію гратина возьми двѣ печенки куриныхъ, изруби съ петрушкою, цибулею, печерицами, солью, перцомъ, саломъ ветчиннымъ тертымъ, и замѣси на яичныхъ желткахъ; намажь этимъ блюдо, на которомъ подавать, и припеки на маломъ огнѣ. Положи на этотъ гратинъ перепелокъ, облей вышеписаннымъ соусомъ и подави лимоннаго соку.

Перепелки жареныя на вертѣлѣ. Обверни оныхъ ветчиннымъ саломъ и листомъ виноградным. Подавай съ померацовымъ сокомъ, естьли кто жалуетъ.

Перепелки, рагу изъ нихъ. Расплостай перепелокъ на двое, не разрѣзывая половинъ; жарь въ кострюлѣ съ ветчиннымъ саломъ, солью, перцомъ, пучкомъ душистыхъ травъ, нѣсколькими печерицами, малою долею булїону и муки поджареной. Вари на маломъ огнѣ, накати хорошимъ жюсомъ бараньимъ и подавай горячій.

Перепелки съ базиликомъ. См. *Голуби съ базиликомъ.*

Перепелки съ капустою. Возьми шесть перепелокъ, онали, выпотроши и вари съ капустою. Капусту должно приготовить, разрѣзавъ кочанъ на четверо; отварить оную въ водѣ съ ветчиннымъ саломъ; выложить по томъ въ холодную воду, а изъ оной вынувъ, выжать и присшавить на огонь съ перепелками, саломъ, булїономъ, солью, перцомъ, пучкомъ петрушки и нѣсколькими гвоздками гвоздики. По свареніи жиръ слови, подавай, приправивъ хорошею поваренною эссенцїею.

Перепелки съ лавровымъ листомъ. Восемь перепелокъ начини фаршемъ, изъ ихъ печенокъ сдѣланнымъ, съ

съ шертымъ ветчиннымъ саломъ, петрушкою, цибулею, печерицами рубленными, съ солью и перцомъ, на яичномъ желткѣ; зашей и обжарь въ салѣ; а потомъ жарь на вертѣлѣ, обвернувъ ветчиннымъ саломъ и бумагою. Возьми шесть листовъ лавровыхъ, обвари въ кипяткѣ, и положивъ въ добрую поваренную эссенцію, дай вскипѣть; облей этимъ перепелокъ.

Перелелки, тортъ съ оными. Вычистивъ перепелокъ, сложи. Сдѣлай поддонокъ изъ хорошаго тѣста: положи въ оной перепелокъ, съ прибавкою телячьяго сладкаго мяса, крошеныхъ печерицъ и трюфелей, ветчиннаго сала тертаго, мозгу говяжьяго изъ костей, соли, перцу и душистыхъ травъ. Накрой тортъ по обыкновенію и пеки.

Перелелки молодыя въ салпико. Шесть молодыхъ перепелятъ вычисти, опали и пообжарь. Положи въ кострюлю ломтей телятины и ветчины, приправивъ слегка пряностьми и малою долею ветчиннаго сала растопленаго. Положи на это перепелятъ хлупьми внизъ; накрой ломтями ветчиннаго сала, и держи накрывъ въ золѣ, перемѣшанной съ горящими углями. Послѣ вынувъ перепелятъ, дай отечь жиру, положи на блюдо. Къ сдѣланію салпико изрѣжь жеребейками печерицъ и телячьяго сладкаго мяса, прибавь пучокъ душистыхъ травъ, и ужаривай съ кускомъ коровьяго масла и ломтемъ ветчины; смочи бульёномъ, привари и слови жиръ. Къ окончанію варенія подбавь кулису, нѣсколько артишокъ, отваренныхъ и изрѣзанныхъ въ жеребейки, съ обварными куриными яичниками; приправь солью и пряностьми; выложи это салпико на перепелятъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Перепелки старыя и молодыя составляютъ пищу вкусную, очень легкую и невредную, развѣ тѣмъ лю-

Digitized by Google

людямъ, коихъ слабый желудокъ не можетъ сносить веществъ жирныхъ.

ПЕРЕЦЪ. (См. *Повар.*) Ягоды дерева, растущаго во многихъ мѣстахъ Азіи, свойства ароматнаго, горячаго и сухаго. Цѣлыя и толченыя множественно употребляются въ поваренныхъ приправахъ.

ПЕРЕЧНИКЪ, или ПУАВРАТЪ. (См. *Поварен.*) Называется такъ въ поварнѣ всякое кушанье, которое ѣдятъ только съ перцомъ и солью, напримѣръ артишоки и тому подобное.

Перечникъ вареной. Положи въ кострюлю два корня пустарнаку, двѣ моркови, три или четыре луковицы, ломть ветчины и кусокъ масла коровьяго; смочи бульіономъ, кулисомъ и уксусомъ. Прибавь пучокъ травъ, петрушки, цибули, гвоздики, чесноку зубокъ, соли и перцу. Вари часъ, слови жиръ, процѣди сквозь сито и употребляй, когда понадобится.

ПЕРСИКИ. (См. *Канд.*) Извѣстный плодъ, котораго много родовъ, но вообще отличаются сіи отродія на персики, въ которыхъ косточка отъ мяса отстаетъ, и въ которыхъ оная съ мясомъ срослась: послѣднія называютъ *Павіи*. Первые бываютъ сочнѣе, вкуснѣе и легче для желудка. Вообще должно выбирать персики спѣлые, румяные, мягкошѣлые, вкусу виноградnаго, сочные и духовитые. Персики, не имѣющіе на кожѣ своей мошку, (каковы Арапскіе,) должны имѣть кожу лоснящуюся, тонкую, желтоватую безъ всякой зелени. Моховатые же не должны быть слишкомъ пушисты. Сіи признаки добрыхъ персиковъ, а особливо родившихся на открытомъ воздухѣ. Очень мшистые персики обыкновенно бываютъ не хороши. Кромѣ употребленія персиковъ свѣжихъ приготовляютъ оные въ запасъ слѣдующими способами:

Персики зеленые. Взять персиковъ, въ которыхъ еще косточки не затвердѣли, выщелочить оные по сказан-

Digitized by Google

занному объ миндалѣ зеленомъ, чтобъ сбить мошокъ: щелоку сему не должно быть крѣпку, ибо этотъ мошокъ сходитъ легко; потомъ повари въ водѣ къ возобновленію ихъ зелени. Послѣ сего положи въ очищенной сахаръ по сказанному о зеленомъ миндалѣ, и поступая во всемъ также, какъ въ разсужденіи жидкаго, такъ и сухаго конфекту. Естьли персики крупны, можно ихъ облупить, такъ какъ зеленые абрикозы, и поступать по сказанному объ абрикозахъ.

Персики, каннелоны изъ нихъ мороженые. Смотри въ статьѣ *Мороженое.*

Персики карамелемъ. Возьми персиковъ конфированныхъ въ водкѣ, дай отечь и обсуши въ печномъ вольномъ духу. Развари сахару карамелемъ, держи надъ жаромъ, чтобъ былъ горячь, а не кипѣлъ. Бери персики одинъ по другомъ вилкою и повертывай въ сахарѣ; вынимая, клади на рѣшето отекать. Лучше втыкать ихъ на спичкахъ во что нибудь, чтобъ осыхали на воздухѣ.

Персики, комподъ изъ нихъ колоколомъ. Возьми серебряную комподницу, посыпь оную толченымъ сахаромъ; клади персики, сколько оныхъ умѣстится; усыпь оные всюду сахаромъ и приставь комподницу на жаровню, накрывъ тортною крышкою съ жаромъ; пеки такимъ образомъ, пока сдѣлаются мягки подъ пальцомъ и загласируются. Этотъ комподъ подаютъ горячій. Когда подавать оной на тарѣлкѣ, надобно сложить въ каменную чашу и держать въ печи до подаванія.

Персики, комподъ изъ нихъ конфированныхъ въ водкѣ. Вынь персиковъ изъ водки; дай отечь, разрѣжь въ полоски и уклади въ комподницу. Положи въ тазъ кусокъ сахару съ водою, развари въ тонкой сиропъ и облей онымъ персики.

Digitized by Google

Персики, комлодъ изъ нихъ печеныхъ цѣлыхъ. Взявъ персиковъ не очень спѣлыхъ, испеки на горячемъ поду въ печи, безпрестанно поворачивая, чтобъ всюду равно пропеклись. По испеченіи положи въ холодную воду, дабы лучше облупилась испекшаяся кожа, и клади на рѣшето. Приставь по томъ въ тазу на огонь, съ приличнымъ количествомъ воды и сахару; накрой и вари, пока сдѣлаются мягки. Выложи въ комподницу, облей сыропомъ и подавай горячій.

Персики, комлодъ изъ нихъ по мѣщански. Облупи оные, обвари въ кипяткѣ; разрѣжь пополамъ, или оставь цѣлые; поклади въ тазъ съ водою и сахаромъ, накрой тазъ, а вари на маломъ огнѣ, пока сдѣлаются мягки. Выклади по томъ въ комподницу и облей сыропомъ, въ которомъ варились, сквозь сито.

Персики, комлоды изъ нихъ разные. См. *Комлоды.*

Персики, консервъ изъ нихъ. Оной приготовляется тѣмъ же образомъ, какъ изъ абрикозовъ. Смотри сію статью.

Персики, конфектъ подобіемъ ихъ косточекъ. Возьми тѣста изъ персиковъ, для пастилы приготовленнаго; подбавь въ оное настойки кошенильной столько, чтобъ тѣсто получило цвѣтъ косточекъ персиковыхъ. Очищенное миндальное ядро окружи кусочкомъ помянутаго тѣста, и положи въ форму, нарочно для сего дѣлаемую, и засушивай. Естьли не случится тѣста, возьми мармеладу смороднаго, высуши, столки въ иготѣ съ прибавкою мѣлкаго сахару, разомни въ тѣсто и поступай съ онымъ по вышеписанному.

Персики, мармеладъ изъ нихъ. См. Мармелады.

Персики мороженые. См. Мороженое.

Персики мороженые подобіемъ цѣлыхъ плодовъ. См. Мороженое.

Персики лавіи. Сказано уже выше, что такъ называются роды персиковъ, въ которыхъ косточка срастается съ мясомъ. Оные по нуждѣ идутъ во всѣ вы-

Digitized by Google

вышепомянутыя употребленія. Въ мороженое ихъ обрѣзываютъ кусками.

Персики, пастила изъ нихъ. Хорошихъ спѣлыхъ персиковъ взявъ, изрѣжь оные кусочками, сперва облупивъ кожу. Положи мясо въ тазъ и увари. Положи сахару толченаго въ половину вѣсомъ прошивъ персиковъ, увари оной большимъ перомъ, склади въ него тѣсто и дай вскипѣть разъ двенатцать, мѣшая при томъ лопаткою, чтобъ не пригорѣло. Снявъ съ огня, выложи тѣсто въ формы и засушивай въ печномъ вольномъ духу.

Персики скороспѣлые. Оные обыкновенно составляя новину, расходятся свѣжіе; однако дѣлаютъ изъ нихъ и пастилу слѣдующимъ образомъ: взявъ персиковъ самыхъ спѣлыхъ, вынь изъ нихъ косточки, а мясо протеревъ сквозь сито, увари въ тазу; тѣста сего отвѣсь два фунта. Развари сахару два фунта съ половиною первымъ перомъ; положи въ него тѣсто, составь тазъ на горячую золу, мѣшай, пока остынетъ; тогда складывай въ формы и засуши.

Персики спѣлые вареные въ сахарѣ. Хотя и сказано персики спѣлые, однакожъ не должно оныхъ брать къ сему совершенно спѣлыхъ и мягкихъ. Облупить съ оныхъ кожу и поразрѣзать для вынутія косточекъ; обварить ихъ по томъ въ горячей водѣ, приставивъ на огонь, и вынимая ложкою, класть въ холодную воду. Послѣ выкладывать на рѣшето осякнуть, а по томъ въ очищенномъ сахарномъ сыропѣ варить до тѣхъ поръ, какъ пѣны болѣе взбивать не станетъ; пѣну же должно снимать тщательно. Оставить оные въ сыропѣ до утра; тогда выбравъ персики, сахаръ съ подбавкою свѣжаго уварить лиссе; положить въ него персики, и давъ вскипѣть разъ, опять оставить до утра. Опять тогда персики выбрать, а сыропъ уварить перле, и положивъ въ него персики, дать вскипѣть бѣлымъ ключемъ. Составить съ огня, и, какъ остынутъ, складывать

Digitized by Google

вать въ банки. А естьли дѣлать изъ нихъ сухіе конфекты, то въ послѣдній разъ снявъ съ огня, поставить ихъ съ сыропомъ на ночь въ печной вольной духъ; поутру же, вынимая, сушить на жестяныхъ или каменныхъ листахъ, посыпавъ мѣлкимъ сахаромъ.

Персики спѣлые, въ водкѣ. По естественному холодному свойству персиковъ труднѣе оные конфировать, нежели другіе плоды; сыропъ для нихъ потребенъ гуще и водки больше количествомъ. Должно къ сему брать персики самые лучшіе, и снимать ихъ въ погоду жаркую, чтобъ нѣсколько влажности изъ нихъ повытянуло: брать же не имѣющіе пятенъ и поврежденія; снять съ нихъ мошокъ, ихъ покрывающій; косточки вынуть для удобнѣйшаго проницанія во внутрь сыропу и водкѣ. По исполненіи всего вышеписаннаго положить въ конфектной тазъ толченаго сахару, соразмѣрно количеству, взятому персиковъ, разварить и очистить. Когда сыропъ въ половину уваристся, положить въ него въ кипящій часть персиковъ и обварить: не должно давать имъ кипѣть слишкомъ, и лучше не доварить, чѣмъ переварить. Вынимать по томъ ложкою; которые же переварятся, тѣ не годятся въ иное, кромѣ комподу. Вынимая персики, класть на столъ, покрытый полотенцемъ, чтобъ осякли, разрѣзомъ внизъ, дабы жидкость изъ нихъ истекала. Между тѣмъ, какъ персики осякаютъ и остыгаютъ, сыропъ уварить столько, чтобъ начиналъ садиться въ леденецъ; сними съ огня, процѣди сквозь сито, дай устояться и остыть; тогда вмѣшай водки равное количество мѣрою противъ сыропу; поклади персики въ банки и налей сыропомъ, смѣшаннымъ съ водкою. Персики хотя составляютъ плодъ тяжеловѣсный, но въ сыропѣ плаваютъ по срединѣ банки; пока сыропъ въ нихъ проникнетъ, тогда уже опадаютъ на дно, и тогда получаютъ надлежащій свой вкусъ. Опредѣляя конфировать сотню персиковъ, всегда надобно брать оныхъ

сче-

Digitized by Google

счетомъ больше къ намѣщенію тѣхъ, кои переварятся во время обвариванія ихъ въ сыропѣ. Для сыропу брать 12 фунтовъ сахару и 14 фунтовъ воды. Когда сахаръ распустится и будетъ приходить въ закипаніе, очистить оной положеніемъ въ него трехъ или четырехъ бѣлковъ яичныхъ, не вдругъ, но бѣлокъ по бѣлку; словивъ бѣлки съ пѣною, когда сыропъ огустѣетъ, класть въ него обваривать персики. Водки Французской къ сему количеству потребно десять фунтовъ.

Замѣчаніе Медицинское.

Персики спѣлые и хорошаго роду составляютъ плодъ прохладительный, отверзающій утробу, легкій для желудка и питательный; можно ѣсть оныхъ много. Имѣющимъ желудокъ холодный не нужно отъ нихъ воздерживаться: они могутъ ихъ употреблять съ сахаромъ, или вареные въ водѣ.

ПЕСКАРЬ. (С. *Повар.*) Рыбка рѣчная, во всякое время вкусная и отмѣнно здоровая. Вкусъ свой теряетъ только въ Мартѣ мѣсяцѣ, когда мечетъ икру; но съ Маія мѣсяца опять получаетъ полную свою доброту. О приготовленіи оныхъ смотри съ статьѣ Рыбныя пищи.

ПЕСКИ КАНДИТОРСКІЕ. (С. *Канд.*) Смотрѣвъ по цвѣту, какой песокъ хочешь сдѣлать, возьми желаемое количество сахару, развари въ сыропъ и очисти. Для краснаго подбавь настойки кошенильной, для синяго распущеннаго индигу, и такъ далѣе для другихъ цвѣтовъ употребляя краски, о которыхъ писано въ статьѣ *Краски.* Уварить по томъ сахаръ большимъ перомъ, и снявъ съ огня, утирать лопаткою, пока сыропъ опять сдѣлается сахаромъ и разсыплется въ песокъ. Остуди и протри сквозь сито.

Пески изъ старыхъ консервовъ. Остатки старыхъ консервовъ стоитъ только сполочь; послѣ чего можно употреблять ихъ въ посыпки вмѣсто песковъ. — *Нопла-*

Digitized by Google

парель надлежитъ также въ число песковъ. Смотри это слово.

ПЕТРУШКА. (С. *Повар.*) Трава повареннаго огорода, въ великомъ употребленіи въ поварнѣ состоящая, по причинѣ своего ароматнаго запаху. Повара оную употребляютъ, пока еще не пошла въ стволъ, отчастижъ и корни ея идутъ въ поварнѣ; должно оные выбирать длинные, толстые, мягкіе и бѣлые.

Замѣчаніе Медицинское.

Петрушка составляетъ приправу, слегка отверзающую утробу, согрѣвающую и полезную желудку, сообщающую кушанью вкусъ и здоровость.

ПЕТРУШКА МАКЕДОНСКАЯ. (См. *Канд.* и *Дистил.*) Кандитеры дѣлаютъ изъ оной консервъ, а дистиллаторы ликеръ, о которомъ писано въ статьѣ Ликеръ.

Консервъ же приготовляется слѣдующимъ образомъ: возьми листовъ оной самыхъ зеленыхъ, приставь на огонь въ водѣ, и дай вскипѣть три или четыре раза. Послѣ выжавъ, столки въ иготѣ и протри сквозь сито. Развари сахару малымъ перомъ; и когда кипѣніе утихнетъ, положи въ него протертую петрушку и вымѣшай, а по томъ додѣлывай консервъ по сказанному въ статьѣ Консервы объ абрикозномъ консервѣ.

Замѣчаніе Медицинское.

Этотъ консервъ прянъ, полезенъ желудку, слегка согрѣваетъ и отверзаетъ утробу; полезенъ имѣющимъ слабый желудокъ, вязкія мокроты, подверженнымъ вѣтромъ, лихорадкѣ, и молодымъ дѣвицамъ, имѣющимъ блѣдный цвѣтъ.

ПЕЧЕНІЕ САХАРНОЕ ДУТОЕ. (См. *Канд.*) На три золотника бѣлаго драганту налей девять золотниковъ розовой воды; дай мокнуть ночь, по томъ процѣди

Digitized by Google

цѣди сквозь ветошечку; положи въ иготь съ половиною бѣлка одного яица, и прибавивъ не много Канарскаго сахару, мѣшай полчаса пестикомъ, чтобъ вышло тѣсто. Выложи оное на столъ, и съ прибавкою толченаго сахару переваляй и раскатывай; вытѣсни сего тѣста въ малыхъ формахъ, и запеки между двухъ огней въ тортной сковородѣ, чтобъ вздулось. Дно сковороды должно усыпать скорбильною (крахмальною) мукою, чтобъ не пригекалось и хорошо отставало. При печеніи не должно припускать сильнаго жару, чтобъ сахаръ не растопился и не потемнѣлъ. Драганть также надлежитъ употреблять бѣлой: ибо отъ темноватаго печеніе не выдетъ бѣло.

ПЕЧЕНКИ. (См. *Повар.*) Внутренняя часть въ животныхъ, служащая къ отдѣленію желчи отъ крови и печенки. Птичьи и телячьи довольно легки къ варенію желудочному; но другихъ четвероногихъ, а особливо старыхъ, очень плотны, и составляютъ весьма худую пищу.

Печенки птичьи въ брезѣ. Спрыснувъ печенки толченымъ солью, перцомъ и душистыми травами, обверни оные въ ломть сала ветчиннаго и листъ бумаги, не много смоченой, обвяжи ниткою и задержи между двухъ огней. Подавай горячія съ хорошимъ жюсомъ.

Печенки птичьи въ крепинѣ. Отбери печенокъ самыхъ худощавыхъ, изруби съ обвареннымъ ветчиннымъ саломъ, съ прибавкою малой доли сала говяжьяго и мозгу изъ костей, трюфелей, печерицъ, телячьяго сладкаго мяса, петрушки, цибули, вареной ветчины, и замѣси этотъ фаршъ на яичномъ желткѣ; разрѣжь крепинъ (*сдоръ*; *бывающая* на внутреннихъ животныхъ жирная перепонка, инако *сальникъ* называемая,) въ куски по величинѣ печенокъ; наложи на куски приготовленнаго фаршу, на оной цѣльную печенку, накрой фаршемъ и заверни. Приготовивъ таковымъ образомъ печен-

Digitized by Google

ченки, заверни въ бумагу и жарь на рашпарѣ, или лучше въ тортной сковородѣ въ печи. Когда поспѣютъ, подавай горячія, приправивъ жюсомъ, перцомъ, солью и померанцовымъ сокомъ.

Печенки птичьи инымъ образомъ. Положи печенки въ тортную сковороду, устлавъ оную ветчиннымъ саломъ, посыпь солью, перцомъ, и накрывъ саломъ же, ужаривай въ печи или на очагѣ между двухъ огней, но остерегаясь, чтобъ не высушить. Сдѣлай рагу печеричное, (см. въ статьѣ Грибы отдѣленіе печерицы,) привари въ ономъ печенки и подавай горячія. Можно печенки, обвалявъ въ толченомъ сухарѣ, запекать въ печи и подавать съ добрымъ жюсомъ и сокомъ померанцовымъ.

Печенки птичьи жареныя. Поджарь оныя сперва на сковородѣ; изруби по томъ съ ветчиннымъ саломъ, печерицами, душистыми травами, солью и перцомъ, и зажарь на угляхъ въ тортной сковородѣ.

Печенки птичьи по Испански. Обвернувъ печенки ветчиннымъ саломъ, зажарь на вертѣлѣ, и подавай съ соусомъ Испанскимъ. См. *Соусы.*

Печенки птичьи, рагу изъ нихъ. Обланшировавъ оныя, изрѣжь жеребейками, обжарь въ маслѣ съ пучкомъ петрушки; смочи бульёномъ и кулисомъ; положи туда же печенокъ цѣлыхъ; дай вскипѣть нѣсколько разъ, и приправивъ лимоннымъ сокомъ, подавай.

Печенки птичьи съ ветчиною. Нарѣжь ветчины очень мѣлко, поджарь румяно съ печенками, цибулею и петрушкою, дробно изрубленными; додержавай по томъ въ тортной сковородѣ между двухъ огней; приправь перцомъ, положи лимону кружками и подавай съ добрымъ жюсомъ.

Печенки птичьи, тортъ изъ нихъ. Сдѣлай поддонокъ изъ тѣста полуслоенаго, положи въ тортную сковороду; въ поддонокъ наложи ветчиннаго сала, тертаго на терку, съ солью, перцомъ, другими пряностьми и душистыми травами; уклади на это печенки съ

пече-

Digitized by Google

печерицами, трюфелями, опенками, пѣтушьими гребнями и пучкомъ петрушки по срединѣ; накрой саломъ же, тонкими ломтями битой телятины, а по томъ наложи крышку по обыкновенію; позолоти яичнымъ желткомъ и посади въ печь. По испеченіи подними крышку, сними телятину, сало, и словивъ жиръ, облей эссенціею ветчинною.

Печенки телячьи въ брезѣ. Нашпекуй печенку крупнымъ перцомъ, приправленнымъ шпекомъ. Горшокъ уклади тонкими ломтями ветчиннаго сала и говядины, посыпь солью, перцомъ, другими пряностьми, душистыми травами; положи луковицъ, изрѣзанныхъ кружками, моркови, пустарнаку, луковицъ цибульныхъ цѣлыхъ и петрушки рубленой; на это положи печенку одну, или нѣсколько; накрой тѣмъ же и задерживай между двухъ слабыхъ огней. Подавай съ однимъ рагу изъ телячьяго сладкаго мяса. (См. *Рагу.*) Можно же подавать и съ соусомъ аше, (см. *Соусы,*) или съ рагу цикорнымъ, или огуречнымъ.

Печенки телячьи въ крелинѣ. Возьми хорошихъ печенокъ, сдери съ оныхъ плевы; изруби и сдѣлай въ фаршъ съ полфунтомъ свинаго подчеревка, петрушкою, цибулею, печерицами, чеснокомъ, луковицами печеными въ золѣ; замѣси на желткахъ яичныхъ, приправивъ пряностьми. Уклади кострюлю плотно ветчиннымъ саломъ, на ономъ расправь свиной здоръ, чисто вымытой и отекшій; на это положи фаршъ, накрой здоромъ и сгладь яичнымъ взбитымъ бѣлкомъ; накрой ломтями ветчиннаго сала и задерживай въ брезѣ на маломъ огнѣ. Когда поспѣетъ, снявъ сало, выпрокинь на блюдо осторожно, чтобъ не разломить; оботри жиръ, и подавай съ хорошею эссенціею и лимоннымъ сокомъ.

Печенки телячьи въ этюѣ. Сваривъ печенки, изрѣжь оныя ломтями; а въ тужъ кострюлю, въ которой онѣ варились, вылivъ почти весь отваръ, положи петрушки, цибули, эшалоту, чесноку, все это изру-

Digitized by Google

бивъ и смѣшавъ съ масломъ коровьимъ; брось щепоть муки и стаканъ бѣлаго вина; увари не много, вылей этотъ соусъ на ломти печенокъ, и приправь капелькою уксусу.

Печенки телячьи жареныя. Хорошія печенки, нашпековавъ добрымъ шпекомъ, жарь на вертѣлѣ; подавай съ пуаврадомъ, или хорошимъ жюсомъ.

Печенки телячьи, кезъ изъ оныхъ. Сдѣлай фаршъ изъ куринаго варенаго бѣлаго мяса, сала говяжьяго и ветчиннаго обваренаго, съ петрушкою, цибулею, печеницами рубленными, мякишемъ бѣлаго хлѣба, смоченнымъ въ сливкахъ, замѣси на желткахъ яичныхъ, приправь солью и перцомъ. Обвари нѣсколько печенокъ телячьихъ (или хотя птичьихъ), положи ихъ на фаршъ, накрой тѣмъ же фаршемъ и сгладь ножемъ, обмокая въ яичной бѣлокъ взбитой; сверху усыпь тертымъ хлѣбнымъ мякишемъ и зепеки въ печномъ вольномъ духу, или на тортной сковородѣ. По испеченіи дай салу стечь, и обливъ эссенціею ветчинною и лимоннымъ сокомъ, подавай.

Печенки телячьи по Италіански. Выбери печенку самую бѣлую, разрѣжь въ ломти самые тонкіе; въ кострюлю влей масла Прованскаго, растопленнаго ветчиннаго сала, петрушки, цибули и печеницъ рубленыхъ, соли, крупно толченаго перцу; на это положи слой ломтей, по сверхъ тѣхъ же приправь. Такъ продолжай укладывать слоями, а кончи приправами; накрой ломтями ветчиннаго сала и ужаривай на маломъ огнѣ. Когда поспѣютъ, ломти выклади на блюдо и подавай съ соусомъ Италіанскимъ слѣдующимъ: рубленыхъ печеницъ, зубокъ чесноку, пучокъ петрушки, обмоченной въ Прованскомъ маслѣ, смочи бульіономъ, стаканомъ бѣлаго вина, и увари въ соусъ; слови жиръ и облей печенки, приправь лимоннымъ сокомъ.

Печенки телячьи по Ліонски. Изрѣзавъ оныя ломтями, спрысни солью и перцомъ, обваляй въ мукѣ, под-

Digitized by Google

поджарь въ коровьемъ маслѣ, разгоряченномъ на сковородѣ, переворачивай съ стороны на сторону. Предъ окончаніемъ жаренія положи рубленой петрушки, ниточку уксусу и ветчинной эссенціи.

Печенки телячьи, рагу изъ нихъ. Нашпекуй оныя крупнымъ шпекомъ, спрыснутымъ солью и перцомъ, положи въ кострюлю и приставь на огонь безъ воды; огонь долженъ быть самой слабой. Когда пустятъ печенки сокъ, огонь прибавляй, а въ половинѣ ужаренія влей рюмку вина и задерживай до спѣлости. Это блюдо можно подавать горячее и холодное, изрѣзавъ печенки въ ломти.

Печенки телячьи съ ветчиною. Задержи печенки въ брезѣ по вышесказанному; нарѣжь ветчины маленькими ломтями; жарь въ кострюлѣ. Когда ветчина начнетъ приставать ко дну, смочи хорошимъ жюсомъ; накати по томъ кулисомъ рябцовымъ, или обыкновеннымъ; печенки выложи въ соусникъ, укладя ветчиною этою и облей сокомъ, находящимся въ кострюлѣ.

ПЕЧЕРИЦЫ. См. въ статьѣ *Грибы.*

ПИКАТОШЪ. (См. *Прислѣш.*) Разрѣжь въ куски мягкой папушникъ или Французской хлѣбъ, раздѣли ломти въ куски, не много побольше рубля величиною, мочи въ молокѣ и усыпь толченымъ сахаромъ. Когда напитаются, обваляй въ мукѣ, зажарь румяно въ Прованскомъ маслѣ, посыпь сахаромъ и загласируй раскаленою лопаткою. — Инако размачиваютъ хлѣбъ въ молокѣ безъ сахару, и жарятъ спрыснувъ солью.

Пикатошъ фисташечной. Возьми пять или шесть булокъ, выбери изъ нихъ мякишь, вырѣзавъ кружокъ во днѣ: эти кружки сбереги. Наполни внутренность кремомъ фисташечнымъ, а какъ оной дѣлается, смотри въ статьѣ *Кремы.* Заложи отверзтіе вырѣзаннымъ кружкомъ. На блюдо къ подаванію положи того же крему, уклади на оной булки, посыпь сахаромъ, запеки въ печи, и загласировавъ, подавай. — Можно сіи

Digitized by Google

булки жарить въ маслѣ, обмочивъ въ бѣньетное тѣсто; а по томъ загласировавъ, подавать.

ПИРОГИ. (См. *Прислѣш.*) Къ лучшему уразумѣнію дѣла пирожнаго, нужно прочесть слѣдующую послѣ этой статью *пирожное.* Здѣсь же опишемъ о дѣланіи пироговъ, отличающихся у приспѣшниковъ особливыми названіями.

Пирогъ айвной. Взять айвы сколько надобно для пирога, очистивъ оную, разварить въ водѣ мягко, протереть сквозь сито, и съ прибавкою мѣлко стертаго бѣлаго хлѣба замѣсить густое тѣсто; положить въ оное корицы, а естьли угодно коринки и мѣлко скрошенаго цукату; вымѣсить съ прибавкою растопленнаго коровьяго масла и десяткомъ разболтанныхъ яицъ, да бѣлки отъ шести яицъ, въ пѣну взбитые, кои примѣшать напослѣдокъ. Сдѣлать поддонокъ изъ здобнаго тѣста въ тортной сковородѣ, выложить на него вышеписанную смѣсь, посыпать толченымъ пшеничнымъ сухаремъ, уклась листками коровьяго масла и испечь.

Таковымъ же образомъ можно дѣлать пирогъ изъ спѣлыхъ грушъ и яблокъ.

Пирогъ бисквитной. Возьми двѣнатцать яицъ, отъ шести бѣлки отложить прочь; остальныя яица выпустивъ, нѣсколько разболтать, положить въ нихъ три четверти фунта толченаго сахару и обтертую корку съ трехъ лимоновъ; взбивай это около часа къ одной сторонѣ; напослѣдокъ прибавь шестдесятъ золотниковъ скорбильной муки, вылей въ приготовленную форму и запеки въ тортной сковородѣ.

Пирогъ Вѣнской. Въ полфунта растертаго коровьяго масла, продолжая треніе, положить одинъ по одному шестнатцать яичныхъ желтковъ и четверть фунта толченаго сахару, добрую ложку дрожжей, стертую корку съ одного лимона, около полубутылки самой свѣжей сметаны; прибавить мушкатнаго цвѣту или орѣшку.

Digitized by Google

ку. По томъ оставшіеся отъ яицъ бѣлки взбить въ густую пѣну и съ добрымъ фунтомъ лучшей крупичатой муки. Все это смѣшавъ, вылить въ приготовленную форму, и поставивши, чтобъ взошло; когда начнетъ всходить, поставить въ горшную сковороду и исподоволь запечь.

Примѣчаніе. Растертое масло коровье значитъ, изъ котораго соль вымыта, и которое по положеніи на сковороду, или въ кострюлю противъ огня на горячую золу поставленной, трется безпрестанно, пока сдѣлается какъ жидкой кисель: не должно допускать, чтобъ оное распотилось. Отъ безпрестаннаго мѣшанія и умѣренной теплоты сдѣлается оное какъ бы клейко, и получитъ малые пузырьки.

Пирогъ вишенной. Безъ четверти фунтъ растопленнаго, по томъ очищеннаго и до пѣхъ поръ тертаго коровьяго масла, пока оное остынетъ и сдѣлается какъ кисель; далѣе, полфунта мягко сполченаго сладкаго миндалю, двѣ или три въ молокѣ размоченныхъ сдобныхъ булки, сахару сколько угодно, не много соли, корицы, мушкатнаго цвѣту и шестнадцать прежде особливо разболтанныхъ яицъ, смѣшать все вмѣстѣ, положить туда же свѣжихъ вишенъ, осчипавъ у оныхъ стебельки, сколько за благо усмотрѣно будетъ; положивъ вишни, мѣшать перестать, чтобъ не повредить ягодъ. Пирогъ этотъ можно запечь въ вымазанной масломъ формѣ, или въ жестяной обечайкѣ, или въ горшной сковородѣ; а вынявши подрѣзать ножичкомъ, чтобъ пирогъ чище вышелъ. — Булки къ сему мѣсятъ на молокѣ, а къ употребленію корка съ нихъ обрѣзывается, а по томъ каждая булка разрѣзывается на четверо; по размоченіи выжимается каждой кусокъ и растирается.

Пирогъ вишенной простымъ образомъ дѣлается такъ: раскатать поддочокъ изъ мягкаго тѣста, снабдить окрайкомъ, и наклавъ въ него вишенъ, запечь.

Digitized by Google

Пирогъ гороховой. Лучшаго и начисто перебраннаго гороху отвари въ водѣ до половины спѣлости, чтобъ лузга скочила; отдѣливъ оную, горохъ засуши; сотри по томъ оной въ толкушкѣ очень мягко, прибавивъ во время стиранія папушника, въ коровьемъ маслѣ поджаренаго, также кусокъ масла, десять яицъ; смѣшай это все довольно, положи толченаго перцу и гвоздики, безпрестанно продолжая стираніе и мѣшаніе; прибавь къ тому еще восемь яичныхъ желтковъ, не останавливая мѣшанія; всыпь полфунта сахару, еще вымѣшай, и выложивъ это тѣсто въ жестяную обечайку, масломъ коровьимъ вымазанную, запеки.

Примѣчаніе. Къ лучшему освобожденію гороху отъ лузги, сдѣлай изъ чистой древесной золы крупной щелокъ, сѣди начисто, положи въ него гороху столько, чтобъ щолокъ покрывалъ его; вари съ четверть часа, пока кожа на горохѣ сморщится и размякнетъ. Тогда снявъ съ огня, разведи холодною водою столько, чтобъ руки терпѣть могли, и перетри горохъ; подливай воды и споласкивай, пока всѣ кожицы сойдутъ.

Пирогъ деревяжной. Къ сему надобно имѣть деревягу, сдѣланную изъ дерева, подобіемъ скалки, гладко обточенной, величиною съ обыкновенную поваренную скалку, которою тѣсто раскатываютъ; вдоль по срединѣ должна она имѣть скважину къ насаживанію на вертѣлъ, а съ концевъ прикрѣпляться засовцами. Деревягу надобно обвить всю ниченками, облить нѣсколько масломъ коровьимъ и вертѣть противъ огня, пока масло начнетъ пѣниться: тогда облить тѣстомъ, (о составленіи которыхъ къ сему писано ниже), столько, чтобъ ниченки и дерево закрылись. Сію первую обливку зажарить до красна; по томъ еще обливать тѣстомъ, и дѣйствіе это повторять, пока тѣсто все изойдетъ. Когда пирогъ въ надлежащую спѣлость до желта запечется, засовцы вынуть и деревягу съ пирогомъ съ вертѣла снять. Пирогъ этотъ снимаютъ

съ

Digitized by Google

съ деревяги разрѣзываніемъ и подаютъ на блюдѣ. Обыкновеннѣйшія приготовленія тѣстъ для сего пирога слѣдующія:

1) Возьми съ небольшимъ два фунта крупичатой муки, фунтъ мѣлко столченаго и просѣяннаго сахару, положи это съ фунтомъ очищеннаго коровьяго масла въ посудину и взбивай голичкомъ; во время взбиванія положи осмнатцать яицъ, по четыре или шести вдругъ выпуская и продолжая взбиваніе. Наконецъ приправить корицею, или иною пряностью, какою угодно, влить бутылку снимокъ и взбить, чтобъ вышло посредственное жидкое тѣсто. Обливается оное на деревягу уполовникомъ, а чтобъ не тратилось, снизу поддерживаютъ сковороду. — Когда надобно, чтобъ по деревяжному пирогу вышли струи, должно при третьемъ обливаніи начать верчѣлъ обращать скорѣе.

2) Положи въ горшокъ дватцать четыре яичныхъ желтковъ, полфунта толченаго сахару, бутылку снимокъ, два стертые мушкатные орѣшка, обертую корку съ одного лимону, померанцовой или розовой воды, фунтъ или полтора очищенаго коровьяго масла; мѣшай и взбивай это довольно. Въ продолженіи сего подбавь два фунта крупичатой муки; а наконецъ особливо въ густую пѣну взбитыхъ бѣлковъ отъ двѣнатцати яицъ; бѣлки не прежде въ тѣсто должно класть, какъ уже масло на деревягѣ отъ огня начнетъ пѣниться.

3) Сотри полтора фунта масла коровьяго въ смѣтану, прибавь дватцать яичныхъ желтковъ, по одному выпуская; по томъ фунтъ толченаго лучшаго сахару, бутылку снимокъ, корку обертую съ одного лимону, толченой корицы, нѣсколько воды коричной или розовой, два фунта крупичатой муки; все это вымѣшай въ тѣсто средственно жидкое. Когда

Digitized by Google

масло на деревягѣ начнетъ пѣниться, подбавь въ тѣсто особливо въ пѣну взбитыхъ бѣлковъ отъ шестнатцати яицъ.

Пирогъ желточной. Безъ четверти фунтъ очищеннаго и потомъ опять остывшаго коровьяго масла тереть въ ступкѣ до тѣхъ поръ, какъ сдѣлается пѣною; тогда, продолжая тереніе, выпусти одинъ по одному желтки отъ 16 яицъ; прибавь полфунта толченаго сахару; вылей этотъ растворъ въ жестяную масломъ коровьимъ вымазанную обечайку, и запеки въ торшной сковородѣ, или въ печномъ вольномъ духу.

Пирогъ изъ бѣлаго хлѣба. Размочи корку Французскаго хлѣба въ прѣсномъ молокѣ, выжми начисто, приставь въ кострюлѣ на жаръ и засуши; наблюдай, чтобъ не пригорѣла. Пока корка еще не совсѣмъ высохнетъ, выпусти къ ней пять или шесть яицъ, разотри съ коркою и дай яицамъ между корки спечься. Выложивъ въ ступку, перетри это мягко, выпусти еще около десятка яицъ, посыпь крошенаго мушкатнаго цвѣту, также толченаго кардамону; смѣшай все довольно, растирая въ тѣсто, прибавь между тѣмъ восемь яичныхъ желтковъ; наконецъ положи полфунта сахару; мѣшай тѣсто еще четверть часа, выложи въ приготовленную обечайку и запеки въ печи не очень горячей. — Пирогъ этотъ подаютъ горячій и холодный.

Пирогъ изъ вымя. Отвари мягко вымя коровье; когда остынетъ и осохнетъ, стереть на терку; впрочемъ поступать по нижеписанному о пирогѣ печеночномъ. При составленіи сего пирога многое мѣшаніе смѣси очень нужно; ибо отъ сего получаетъ онъ лучшую доброту. Подавать этотъ пирогъ должно горячій.

Пирогъ изъ крупъ мѣлкихъ. Растирай кусокъ масла коровьяго съ мѣлкими крупами, прежде въ прѣсномъ молокѣ размоченными, выпусти къ тому двѣнатцать яицъ, или когда замѣсъ еще густъ, прибавь еще восемь желтковъ; вымѣшай, чтобъ довольно жидко было,

Digitized by Google

было, и всыпавъ три четверти фунта сахару, вылей въ обечайку и запекай въ печномъ вольномъ духу. Крупы къ сему можно употреблять гречневыя и пшеничныя. Также крупы изъ почашковъ, или маису, отъ чего пирогъ выдетъ еще вкуснѣе. Чтобъ узнать, пропекся ли этотъ пирогъ, должно въ средину вопкнуть лучинку: естьли выдетъ оная суха, значитъ, что пропекся.

Пирогъ изъ круплъ шваденныхъ, или манныхъ. Четверть фунта этихъ крупъ обварить въ кипяшкѣ, а потомъ до половины спѣлости сварить въ прѣсномъ молокѣ, безпрестанно мѣшая, чтобъ не пригорѣло. Въ горячее еще брось кусокъ коровьяго свѣжаго масла, и разотри въ ступкѣ очень мягко; выпусти въ это десять яицъ цѣлыхъ и столько же однихъ желтковъ, мѣшай полчаса; подбавь розовой воды, тертой лимонной корки, полфунта сахару, и вымѣшай еще нѣсколько разъ. По томъ на листѣ бумаги утвердивъ жестяную обечайку, внутри вымазать масломъ, выложить смѣсь и запечь въ печи не очень горячей. Естьли крупы не растирать, но разваривъ въ молокѣ мягко, употреблять, пирогъ выдетъ зернистъ и вкуснѣе. Подавать горячій.

Пирогъ изъ пшена Сарацинскаго. Разварить въ прѣсномъ молокѣ не очень мягко, чтобъ зерна остались цѣлы, и остудивъ смѣшать съ растертымъ масломъ коровьимъ и напушникомъ, розовою водою смоченнымъ, также съ двумя мягко столченными пшеничными сухарями, очень малою долею шафрану, сахару и корицы, также нѣсколькими взбитыми яицами, чтобъ вышло довольно густое тѣсто; сдѣлать изъ сего пирогъ желаемой величины, и зажарить на сковородѣ въ горячемъ очищенномъ коровьемъ маслѣ.

—— —— —— *другимъ образомъ.* Разварить фунтъ пшена по вышеписанному, и смѣшать оное съ полфунтомъ очищеннаго и растертаго коровьяго масла, пока

Digitized by Google

сдѣлается какъ кисель. Продолжая мѣшанїе мало помалу подбавлять двѣнатцать яичныхъ желтковъ, не много толченой корицы, тертой лимонной корки и три или четыре горсти толченаго пшеничнаго сухаря; наконецъ прибавить бѣлки, отъ помянутаго числа яицъ особливо въ густую пѣну взбитые. Сдѣлать поддонокъ изъ слоенаго пѣсна въ тортной сковородѣ, выложить въ него смѣсь и запечь между двухъ огней.

——.—— *еще иным образомъ.* Разваривъ фунтъ пшена въ водѣ, оную слить и въ молокѣ доварить въ кашу; прибавить полфунта коровьяго масла, вымѣшать и дать остынуть; выпустить въ это десятокъ или 12 яицъ, прибавить не много толченаго пшеничнаго сухаря, кусокъ сахару, корицы и мушкатнаго орѣху. Пять яблокъ очистивъ, вынуть изъ нихъ трубкою жестяною сѣмянники и начинить коринкою. Утвердить на бумагѣ жестяную обечайку; въ нее сперва положить яблоки и на нихъ пшено съ прочею смѣсью, и запечь. Отпуская, обечайку снять, и съ бумаги выложивъ на блюдо, посыпать сахаромъ.

Пирогъ коричной. Размочи полфунта пшена Сарацинскаго въ прѣсномъ молокѣ, смѣшай оное съ двадцатью яицами, изъ коихъ только отъ десяти бѣлки положить, растирая въ ступкѣ и не подбавляя масла; прибавь къ сему полфунта сахару и девять золотниковъ толченой корицы; вымѣшай гораздо, запекай въ обечайкѣ въ печи не очень горячей.

Пирогъ колбовой. См. въ поварнѣ Руской.

Пирогъ Лейбцигской. Три четверти фунта очищеннаго коровьяго масла до тѣхъ поръ растирать, пока учинится киселемъ, къ чему одинъ по одному подбавлять желтки отъ двѣнатцати яицъ и отъ двухъ бѣлки; по томъ положить шесть ложекъ прѣснаго молока, полфунта крупичатой муки, двѣ горсти толченаго миндалю и малую долю соли. Вымѣшавъ все въ вязкое тѣсто, выложить въ приготовленную

фор-

Digitized by Google

форму, и поставивъ въ тепломъ мѣстѣ, дать взойти. Когда пирогъ будетъ въ полномъ всходѣ, поставить его съ формою въ тортную сковороду и запечь. Можно запекать оной и въ печи; но остерегаясь, чтобъ сильной пылъ, ударивъ въ него вдругъ, не прижегъ.

Пирогъ макаронной. См. Лапшеникъ.

Пирогъ масляной. Разбей двацать четыре яичныхъ желтка въ полфунтѣ растертаго масла коровьяго, не вдругъ желтки выпуская, но по четыре и по шести, продолжая взбиванїе, а когда всѣ положены будутъ, продолжай еще взбиванїе полчаса къ одной сторонѣ; тогда положи девять золотниковъ толченаго сахару, тертой лимонной корки, и запеки тѣсто это въ приготовленной формѣ. Можно же бѣлки отъ половины сказаннаго числа яицъ особливо взбить въ пѣну, положить въ растворъ и умѣренно мѣшать; но въ этомъ случаѣ запекать должно исподоволь въ самомъ умѣренномъ жару.

Пирогъ миндальной. Облупивъ фунтъ миндалю, или съ небольшимъ, положи не надолго въ холодную воду, столки крупновато въ иготѣ, смачивая во время толченїя понемногу прѣснымъ молокомъ, или розовою водою; но такъ, чтобъ не сдѣлалось жижи, въ каковомъ случаѣ пирогъ въ печеніи не вздуется. Этотъ толченой миндаль сотри въ ступкѣ съ двумя или тремя яицами мягко; по томъ прибавь еще столькожъ яицъ и еще нѣсколько желтковъ, чтобъ вообще на фунтъ миндалю пошло 15 яицъ, и смѣшай все довольно. Далѣе, положи въ столовую ложку не много шафрану, разотри оной съ молокомъ и вылей въ миндаль въ продолженїи мѣшанїя. Подкрасивъ таковымъ образомъ, вмѣшай четверть фунта толченаго сахару, продолжая стираніе. Напослѣдокъ жестяную обечайку вымажь масломъ коровьимъ; сдѣлай крутое тѣсто, примажь онымъ обечайку къ жестяному блюду; обечайку съ обѣихъ сторонъ вымажь разболтанными яицами, обло-

Digitized by Google

обложи внизу съ обѣихъ сторонъ тѣстомъ, чтобъ воздухъ проходить не могъ, и тѣсто это со внутренней стороны помажь коровьимъ масломъ; выложи приготовленное миндальное тѣсто и запеки въ печномъ вольномъ духу. — Спѣлость пирога испытывается по вышесказанному лучинкою. Къ отпусканію пирогъ подрѣзываютъ и обечайку съ блюда снимаютъ.

Пирогъ мозговой. Тринадцать мѣлко столченыхъ пшеничныхъ сухарей, полфунта жеребейками изрѣзаннаго говяжьяго мозгу изъ костей, съ полорѣшкомъ мушкатнымъ стертымъ, малою долею толченаго инбирю и соли, смѣшавъ въ горшкѣ, подбавить четверть фунта крупичатой муки, двѣ ложки дрождей, десять разболтанныхъ яицъ, полфунта коринки, и на парномъ молокѣ замѣсить въ тѣсто нѣсколько густоватое. Смѣсь эту выложить въ тортную сковороду, вымазанную холоднымъ коровьимъ масломъ, поставить въ теплое мѣсто, и когда начнетъ всходить, засыпавъ въ жаръ, исподоволь, запечь; подавать горячій. Въ недостатокъ говяжьяго мозгу употребляется полфунта сала съ телячьихъ почекъ; иногда и свѣжее масло.

Пирогъ морковной. Сотри на шеркѣ начисто оскобленной моркови, а естьли она водяна, или сочна, позасушить; приставить на огонь въ сковородѣ, или кострюлѣ; выпустить въ нее пять яицъ и мѣшать, пока сдѣлается подобно киселю; выложи въ ступку, перетри мягко, прибавивъ нѣсколько пораспущеннаго на огнѣ не очень соленаго коровьяго масла и десять яицъ при безпрестанномъ мѣшаніи. Далѣе, возьми десять яичныхъ желтковъ, нѣсколько въ молокѣ размоченнаго и опять выжатаго папушника и три четверти фунта сахару, продолжай мѣшаніе добрую четверть часа. Вылей это тѣсто въ приготовленную жестяную обечайку и запеки въ тортной сковородѣ, или въ печномъ вольномъ духу. — Чѣмъ слаще будетъ морковь, тѣмъ лучше онад для пирога. Но оскребеніи не должно морковь

ковъ класть въ воду, чтобъ сладости изъ нее не вытянуло. Можно прибавлять въ этотъ пирогъ корицки и крошенаго миндалю.

Пирогъ мучняной. Возьми фунтъ растертаго масла коровьяго, десять яицъ съ бѣлками и желтками, сбивай это мало помалу, и наконецъ смѣшай довольно. Далѣе, положи въ это двѣ ложки дрождей, пять полныхъ горстей крупичатой муки, полфунта корицки, четверть фунта толченаго сахару, не много толченаго имбирю, мушкатнаго орѣшку, тертой лимонной корки и побольше полубутылки молока. Смѣшавъ все довольно, выложи въ вымазанную горшную сковороду, поставь въ тепломъ мѣстѣ взойти, а по томъ запеки. — Можно это тѣсто запекать въ формахъ и въ обечайкѣ.

Пирогъ Нирнбергской. Взявъ масла коровьяго, вымыть изъ онаго соль, поразогрѣть послѣ оное не много, и деревянною ложкою тереть, пока обратится въ сметану. Разболтать въ горшкѣ мутовкою шестнатцать яицъ, класть оныхъ мало помалу въ масло, продолжая стираніе; прибавить 24 золотника толченаго сахару, пять или шесть ложекъ добрыхъ дрождей и четверть фунта просѣянной муки крупичатой; вымѣшать все, и выложивъ въ форму, масломъ смазанную, когда тѣсто взойдетъ, запекать исподоволь.

Пирогъ печеночной. Свари двѣ телячьихъ печени, и когда остынутъ, сотри на теркѣ, положи въ костерюлю, прибавь къ тому нѣсколько яицъ, и приставивъ на огонь, мѣшай до тѣхъ поръ, какъ яица между печенокъ сварятся; столки это въ ступкѣ съ двѣнатцатью яицами, влей растопленнаго масла и опять вымѣшай довольно; по томъ полбжи туда же десять или 12 яичныхъ желтковъ, мѣшай четверть часа; приправь пряностьми и полуторымъ фунтомъ сахару, продолжая достаточно мѣшаніе. Выложи это тѣсто въ жестяную обечайку, вымазанную коровьимъ масломъ, угладь

Digitized by Google

угладь пирогъ сверху, а по томъ запекай исподоволь въ печи, или горшной сковородѣ. Кладутъ въ этотъ пирогъ коринку и мѣлко скрошеной миндаль; подаютъ оной горячій.

Пирогъ померанцовой. Для сего пирога потребна густовашая молочная соломата, приготовляемая таковымъ образомъ: разболтать въ молокѣ нѣсколько крупичатой муки, вылить въ варящееся молоко, и, мѣшая, сварить до густоты размазни каши. Тогда смѣшай фунтъ свѣжаго вымытаго коровьяго масла съ двѣнатцатью яичными желтками, къ чему подбавить полфунта мѣлко столченаго сахару и обтертой корки съ шести горькихъ померанцевъ; весь замѣсъ взбивать къ одной сторонѣ. Когда молочная соломата остынетъ, мѣшать оную съ масломъ и прочею смѣсью въ густоватое тѣсто. Запекать въ обечайкѣ, или въ формѣ.

Пирогъ раковой. Отвари въ соли раковъ шестьдесятъ или больше, шейки оборви, а изъ прочаго сдѣлай раковое масло по сказанному въ статьѣ *Раковое масло.* Когда это масло остынетъ, выложи оное въ глубокое каменное блюдо или въ ступку, и растирай оное, пока сдѣлается какъ сметана. Далѣе, возьми двѣнатцать яичныхъ желтковъ, изъ которыхъ сперва положи только четыре, а по томъ остальные, кои между тѣмъ должно растирать особливо; прибавь къ сему двѣ здобныя булки, въ снимкахъ или молокѣ размоченныя и выжатыя, мѣлко скрошеной лимонной корки и двѣ горсти столченаго сахару, стертой мушкатной орѣхъ, малое дѣло соли, и продолжай взбивать ложкою къ одной сторонѣ. Наконецъ вылущенныя раковыя шейки разрѣжь вдоль, бѣлки отъ двѣнатцати яицъ взбей въ густую пѣну, и напослѣдокъ все перемѣшай съ осторожностью. Сдѣлай въ горшной сковородѣ поддонокъ изъ мягкаго или слоенаго тѣста, загни въ немъ закраекъ съ украшеніемъ, выложи смѣсь и запеки исподоволь. Естьли раки крупны, можно употребить

мясо

Digitized by Google

мясо изъ клешней. Отъ булокъ берутся однѣ корки, а мякишь выкидывается.

Пирогъ здобный. Различные сего роду пироги называются у Французскихъ поваровъ гато: оные описаны въ статьѣ Лепешки. Смотри это слово.

Пирогъ смородинной. Возьми полфунта сладкаго и столькожь горькаго столченаго миндалю, съ одного лимону обтертую корку, подбавляй къ сему, растирая, девять яичныхъ желтковъ, въ горшкѣ, или большомъ блюдѣ; по томъ прибавь по благоусмотрѣнію смородиннаго варенья, которое должно разогрѣть, чтобъ разжидѣло; взбей яичныхъ желтковъ въ пѣну, положи туда же, посыпь толченаго сахару, ежели не довольно сладко, прежде положенія бѣлковъ. Смѣсь эта запекается въ приготовленной формѣ. — Когда употреблять свѣжія смородинныя ягоды, сахаръ должно разварить въ густой сыропъ и дать оному остынуть. Можно этотъ пирогъ запекать въ тортной сковородѣ, подложивъ поддонокъ изъ хорошаго тѣста.

Пирогъ съ цыплятами. Смотри Цыплята.

Пирогъ съ яблоками хлѣбной. Взять довольно толченаго пшеничнаго сухаря, очищенныхъ и въ ломтики нарѣзанныхъ яблокъ, отдѣливъ отъ оныхъ сѣмянныя лузги, толченаго сахару и коровьяго масла, листками нарѣзаннаго. Изготовить поддонокъ изъ здобнаго тѣста, положить въ тортную сковороду, и вопервыхъ накласть слой яблокъ, по томъ толченаго пшеничнаго сухаря, или хотя ржанаго, на это сахару и масла листками; послѣ опять яблокъ, и такъ далѣе: верхній слой долженъ притти изъ толченаго сухаря, сахару и масла, а сверхъ того посыпать корицею и сахаромъ; окраекъ фигурно заворотить и запечь въ тортной сковородѣ. — Таковымъ же образомъ дѣлается пирогъ съ грушами.

Пирогъ творожной. Возьми четыре фунта свѣжаго творогу, положи онаго въ чистомъ мѣшечкѣ на ночь

подъ

Digitized by Google

подъ гнетъ, чтобъ вся сырость изъ него вышла вонъ; по томъ, вынувъ изъ мѣшечка, довольно оной перетирать ложкою, а естьли будетъ сухъ, смочить не много снимками. Взять на это количество творогу четырнатцать яицъ, изъ оныхъ семь съ бѣлками и желтками, а отъ прочихъ одни только желтки. Класть въ глубокое блюдо двѣ полныхъ ложки творогу, выпустить на оной одно цѣлое яицо, да одинъ желтокъ, и растереть въ кисель. Таковымъ образомъ поступать съ прочимъ творогомъ и яицами. По смѣшаніи творогу перетереть оной еще съ фунтомъ толченаго сахару. По семъ вмѣшать шесть ложекъ растопленаго коровьяго масла, приличное количество толченой корицы, тонкими полосками нарѣзаннаго миндалю и перемытой коринки; вымѣшать все, и наблюдать, чтобъ было не очень жидко. Запекать въ приготовленной формѣ. — Можно вмѣсто творогу употреблять и сыръ.

Пирогъ Швейцарской. Взбивать въ горшкѣ съ прибавкою дрожжей лучшей крупичатой муки, нѣсколько мѣлко столченаго сахару, мушкатнаго цвѣту и малой доли соли, смачивая теплымъ молокомъ столько, чтобъ можно было свалять; по томъ взбивать особливо десять или двѣнатцать яицъ, по мѣрѣ того, больше или меньше муки положено будетъ, и напослѣдокъ прибавить добрую часть растопшаго коровьяго масла; но взбиваніе производить не до такової густоты, чтобъ уже взбивать не можно было. Прибавить въ это разваренаго изюму и тонко изрѣзаннаго миндалю. Все вышеписанное смѣшавъ, поставить, чтобъ взошло, и послѣ запечь въ приготовленныхъ жестяныхъ формахъ, или въ обечайкѣ.

Пирогъ шоколадной. Разболтать двацать или тридцать яицъ, съ полуторою бутылкою прѣснаго молока посредствомъ мутовки; вылить это въ оловянную чашу, поставленную въ котелъ съ холодною водою, чтобъ воды было почти по края чаши, приставить на

огонь

огонь не накрывая чаши, и вынуть оную, когда растворъ яичной начнетъ свариваться и выдетъ изъ сего яичной сыръ; оный выложить въ сито, чтобъ отекъ, по томъ протереть въ посудину, прибавить фунтъ очищеннаго коровьяго масла, полфунта мягко столченаго миндалю и двацать четыре яичныхъ желтка; взбивать около часу къ одной сторонѣ; по томъ полфунта мѣлко стертаго шоколаду, двѣ ложки лимоннаго соку и двѣнатцать яичныхъ бѣлковъ, взбитыхъ въ густую пѣну, прибавить къ прежнему, помѣшивая слегка. Изготовить поддонокъ изъ здобнаго тѣста, положить въ тортную сковороду, края искусно заворотить, выложить въ него смѣсь и запечь.

Пирожки со смородиною. Сдѣлай не много растертаго масла, чтобъ оное стало какъ сметана, подмѣшай въ него пять или шесть яицъ, а по томъ добрую часть мѣлко столченаго пшеничнаго сухаря, чтобъ замѣсъ вышелъ очень густъ; возьми по благоусмотрѣнію смородины въ сахарѣ вареной, подмѣшай въ тѣсто, приправь корицею и кишнецомъ; разгорячи въ сковородѣ масла коровьяго, и клади въ оное ложкою тѣста сего малыми лепешечками. Тѣсто сіе должно дѣлать ни очень густо, ни столько жидко, чтобъ расплывалось: естьли выдетъ очень круто, развести сливками, а когда жидко, подбавить сухаря. — Таковымъ образомъ можно дѣлать пирожки изъ другихъ вареньевъ.

Пирожки устричные. Вынувъ устрицъ изъ ихъ черепковъ и очистивъ у нихъ волоконь, попечь не много въ посудинѣ на огнѣ, чтобъ излишній сокъ изъ нихъ вышелъ; выложить оные въ сито, чтобъ охолодѣли и стекли, изрубить ихъ на поваренномъ столѣ, смѣшавъ съ толченымъ сухаремъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и мѣлко скрошенною лимонною коркою въ тѣсто; подѣлать изъ онаго малые плоскіе пирожки, на тонкой бумагою устланной доскѣ посадить въ печь, и закрывъ оную, засушить твердо, чтобъ можно было столочь, а

Digitized by Google

по томъ хранить въ сухомъ умѣренно тепломъ мѣстѣ. Это способъ запасать устрицы впрокъ для приправы оными разныхъ блюдъ.

Впрочемъ о пирогахъ смотри въ статьяхъ: *Бекасъ*, *Велръ*, *Ветчина*, *Голуби*, *Ерши*, *Жаворонокъ*, *Заяцъ*, *Индѣйской цыпленокъ*, *Каплунъ*, *Коза дикая*, *Кролікъ*, *Крылья*, *Лепешки*, *Мерланъ*, *Молоки*, *Налимъ*, *Окунь*, *Олень*, *Пастеты*, *Перепелки*, *Печенки*, *Торты*.

ПИРОЖНОЕ. (См. *Приспѣш.*) Поелику пирожное составляетъ важную статью нашихъ пищъ, поговоримъ здѣсь вопервыхъ о томъ, что нужно вѣдать приспѣшнику, и предложимъ сначала о подмѣсяхъ, изъ чего составляются тѣста и приправы; по томъ объ орудіяхъ къ сему нужныхъ, и самыхъ тѣстахъ, чтобы преподать систематическое по этой части наставленіе.

О подмѣсяхъ.

А. *Мука.* Обыкновенно идетъ къ сему мука пшеничная, которая бываетъ трояка: крупичатая, средняя и простая. Въ пирожное употребляютъ всегда муку крупичатую или лучшую, ибо оная доставляетъ ему и лучшій видъ и лучшій вкусъ; когда же на это не смотрѣть, должно вѣдать, что тѣсто изъ простой муки выходитъ хуже, нежели изъ лучшей бѣлой, когда мѣсится на маслѣ или салѣ, и пирожное легко изъ ней можетъ выпти съ закаломъ.

Для лучшаго пирожнаго должно брать такъ называемую скорбильную муку, или изъ чистаго крахмалу дѣлаемую. Должно муку осматривать по вкусу и запаху, не имѣетъ ли оная затхлости, а скорбильная кислоты, которая остается и въ пирожномъ. Пирожное служитъ не къ одному украшенію стола, но главнѣйше къ удовлетворенію вкуса; почему непростительной порокъ составляетъ, когда главная примѣсь вкусу вредитъ или онаго убавляетъ.

Б.

Digitized by Google

Б. *Масло коровье.* Нѣкоторое масло здобитъ лучше другаго; почему оное въ разсужденіи сего обстоятельства должно знать, и не просто только вѣсомъ брать: ибо, когда масло по внутренней своей добротѣ очень здобитъ, пирожное отъ того легко можетъ выпти съ закаломъ, естьли масла переложить. Майскаго сбору масло здобить лучше, по томъ такъ называемое травное масло, или лѣтнее. Нѣкоторыя травы на пастбахъ сообщаютъ маслу непріятной вкусъ, портящій пирожное.

Когда на пирожное взято будетъ такъ называемое кадочное масло, вкусъ онаго надлежитъ прежде испытать. Не рѣдко перекладки въ масляныхъ кадкахъ, естьли будутъ изъ смолянаго лѣсу, сообщаютъ маслу совершенно смоляный вкусъ, который въ пирожномъ бываетъ очень слышанъ.

Застарѣлое или ржаное масло можетъ учинить пирожное весьма непріятнымъ, о чемъ напоминается. Естьли употребляемое на пирожное масло коровье солоно, или надобно оное совсѣмъ освободить отъ соли, должно оное перемыть въ нѣсколькихъ водахъ холодныхъ, сливая первую воду и наливая свѣжей; по томъ масло раздѣлить въ умѣренные тонкіе кусочки, сгнесть и осушить отираніемъ чистымъ полотенцемъ, чтобы прицѣпившуюся воду сколько возможно съ масла снять; ибо тѣсто отъ влаги удобно можетъ сдѣлаться закаловатымъ. Топленое масло не таково хорошо для пирожнаго. Какимъ образомъ масло коровье очищается, объ ономъ писано въ статьѣ Масло коровье.

Растертое масло коровье значитъ, изъ котораго соль вымыта, и которое по положеніи въ кострюлю противъ огня и на горячей золѣ поставленное безпрестанно трется, пока сдѣлается какъ жидкой кисель.

В. *Сало.* Нѣкоторые роды пирожнаго мѣсятъ на салѣ, или въ оном ъ запекаютъ. Сало это бываетъ

Digitized by Google

иногда говяжье, но большею частію свиное или гусиное. Поелику салу, подобно какъ маслу коровьему, не должно быть солону, то лучше всего употреблять оное свѣжее, пока еще бѣло. Однако самое свѣжее свиное сало слишкомъ открываетъ происхожденіе свое какъ во вкусѣ, такъ и запахѣ; на примѣръ, дорольно знакомое пирожное кудри почти обыкновенно жарятъ въ свиномъ салѣ; но въ этомъ пирожномъ можно ощутить по вкусу и запаху происхожденіе сала. Къ отвращенію перваго должно свиное сало, когда оное изъ такъ называемыхъ ремней будетъ вытоплено, поджарить съ яблоками, въ куски изрѣзанными: яблоки втягиваютъ въ себя свиной запахъ и вкусъ.

Съ вытапливаніемъ гусинаго сала можно поступать таковымъ же образомъ, предполагая впрочемъ, что гуси и свиньи откармливаны были кормомъ, не сообщающимъ вкусу ихъ противнаго. Когда на примѣръ свиньи кормлены были льняными жмыхами, а гуси рыбою или рѣпою, сало въ своемъ вкусѣ означитъ родъ корму.

Г. *Яица.* Чѣмъ свѣжѣе можно имѣть яица, тѣмъ лучше; между тѣмъ куры несутся не во всякое время года, почему принуждено бываетъ довольствоваться старыми яицами. Въ этомъ случаѣ должно смотрѣть, чтобъ не заняли они вкусу отъ того, съ чемъ лежали: это сообщаетъ бисквитамъ и другому пирожному противный вкусъ, когда яица лежали въ зернахъ затхлаго хлѣба, или въ рѣзкѣ соломенной, или въ зловонныхъ опилкахъ древесныхъ и прочемъ.

Яица куриныя изъ всѣхъ бываютъ вкусомъ лучше, когда куры ѣдятъ травы, или на дворѣ бываютъ кормлены салатами и тому подобными свѣжими травами. Желтки въ нихъ отъ зеленаго корму получаютъ красивую желтину, которую сообщаютъ и пирожному.

Д. *Молоко и сметана.* Къ пирожному должно брать молоко не кислое, но самое свѣжее, прѣснымъ называемое.

мое. Сметана равномѣрно должна быть не кисла, но свѣжа или прѣсна. Лучше всего снимки или обиденная сметана, т. е. которая съ молока, въ горшкѣ только одну ночь стоявшаго, въ слѣдующее утро снята.

Е. *Олара.* Во многое пирожное потребны дрожди, чтобъ тѣсто взошло и сдѣлалось рыхло; дрожди сіи не должны быть стары и испортившіяся, а того меньше очень кислы. Горькія дрожди стараго Мартовскаго пива совсѣмъ къ пирожному негодны; дрожди съ бѣлаго пива, естьли оныя имѣть можно, къ сему лучшія: ибо оныя столькожь бываютъ сладки, какъ и бѣлы, а по тому у муки не отнимаютъ ея бѣлизны.

Ж. *Миндаль.* Ядра сего древеснаго плода, столько много употребляющіяся въ пирожное, не должны быть залежавшіяся, червоточенныя и ржавыя. Тоже наблюдается въ поварнѣ въ разсужденіи орѣховъ кедровыхъ и фисташекъ. Употребляютъ иногда, вмѣсто вышесказанныхъ, ядра простыхъ орѣховъ, а особливо Волжскихъ некаленыхъ, снимая съ нихъ кожицу, какъ съ миндалю.

З. *Сокъ плодовъ.* Въ торты и иное пирожное употребляютъ вмѣсто начинки густо уваренной сокъ плодовъ, какъ-то вишенъ, сливъ и проч. Когда этотъ сокъ отъ времени покроется плѣснью, не довольно чтобъ за плѣснѣвѣлую поверхность снять, но и самый сокъ подъ верхнимъ слоемъ вычерпать; въ противномъ случаѣ онъ затхлостію пирожное повредить можетъ. Словомъ сказать, желавъ имѣть хорошее пирожное, должно стараться о лучшихъ припасахъ.

О з б р у ѣ.

И. *Поваренная доска.* Поваренныя доски бываютъ отчасти длинныя и широкія, частью же круглы и обыкновенно снабжены рукоятью; оныя для пирожнаго необходимы: ибо на нихъ отчасти тѣсто раскатываютъ

Digitized by Google

ваютъ скалкою и въ печь ставятъ, частью же изъ печи вынутые пироги кладутъ на нихъ остывать. Доски сіи обыкновенно бываютъ изъ сосноваго и еловаго дерева, и по тому горячіе изъ печи вынутые пироги не должно на нихъ класть просто, но подстлавъ бумагу, чтобы теплота не вовлекла въ пироги смолянаго вкусу. Лучше всего имѣть доски сіи липовыя.

Употребительны же у приспѣшниковъ *жестяные листы* къ сажанію на нихъ въ печь нѣкотораго пирожнаго; оные необходимы въ случаѣ того, когда подъ въ печи не равенъ, чтобы пирожное не перегнулось.

I. *Скалка.* Безъ сего орудія не можно раскатывать тѣста. Оная должна быть всюду равна и гладка, чтобъ тѣсто гдѣ нибудь влипнуть не могло. Скалку натираютъ мукою, естьли тѣсто прилипаетъ, для каковаго намѣренія и самое тѣсто изтонка посыпаютъ мукою. Токарь долженъ скалку такъ учредить, чтобъ была оная плавна въ движеніи, и раскатываніе могла бы производить безъ задержки.

К. *Голичокъ.* Къ сбиванію яицъ въ пѣну должно имѣть прутики, вѣничкомъ связанные; способнѣе къ сему розги березовыя, у которыхъ крайніе концы обрѣзаны: ибо голичокъ долженъ быть нѣсколько упругъ; должно же кожу съ розгъ облупить, дабы во время сбиванія не могло попасть частицы оной въ пирожное. Голичокъ послѣ употребленія должно ополаскивать въ водѣ и хранить къ дальнѣйшей надобности.

Л. *Кисточка.* Многія пирожныя помазываются растопленымъ масломъ, яицами, и тому подобнымъ; употребляютъ къ сему кисть, подобную живописцовой. По употребленіи должно оную въ теплой водѣ выполоскать, а тѣмъ умягчить и очистить.

М. *Рѣзецъ.* Состоитъ оный изъ мѣднаго вызубреннаго колесца, ибо желѣзное скоро ржавѣетъ, всаженнаго на

на шпилѣ въ рукоять изъ того металла или деревянную. Употребляется онъ къ скорому и красивому разрѣзыванію и обрѣзыванію тѣста.

Н. *Ступка* или *растиральница.* Сія вверху широкая, а къ низу уже стекающаяся посудина, можетъ сдѣлана быть гончаромъ; нужна оная къ мѣлкому растиранію разныхъ подмѣсей, идущихъ въ пирожное. Когда не достанетъ большой *иготи* къ толченію миндалю, можно оной растереть въ этой ступкѣ, и нуженъ къ ней деревянной пестикъ. Растираніе это требуетъ искусства; впрочемъ ступка сія удобно разломиться можетъ. Иготи металлическія для приспѣшни не годятся: лучше всего марморныя.

О. *Пирожная черепня.* Таковыя черепни, кои къ низу уже, а вверху ширѣ, внутри муравленыя, съ отверзтіемъ по срединѣ дна, можно получить отъ гончаровъ. Пекутъ въ оныхъ разное пирожное. Должно таковую посуду имѣть разной величины; можно въ ней запекать и бисквиты. Естьли въ черепнѣ сдѣлается тресчина, таковую должно бросить, для того что пирожное не можетъ изъ ней выходить чисто. Главное правило въ разсужденіи этой и другихъ формъ, чтобъ наполнять оныя тѣстомъ не взрѣзь съ краями, но чтобъ осталось мѣсто, когда пирожное вздуется.

П. *Сковороды.* Въ этомъ разумѣются не однѣ простыя желѣзныя и глиняныя сковороды, которыя къ разному употребленію должно имѣть разной величины; но главнѣйше нужны тортныя сковороды съ крышками, также разной величины; къ запеканію въ нихъ тортовъ и другихъ вещей дѣлаютъ ихъ обыкновенно мѣдныя, внутри вылуженныя. Крышка сверху должна имѣть окраекъ къ насыпанію жару, когда пирожное нужно запекать между двухъ огней.

Р. *Обручь или обечайка.* Употребляются жестяные обручи или обечайки къ окруженію оными и запеканію

Digitized by Google

въ нихъ нѣкотораго пирожнаго. Оные должны быть въ три или четыре пальца вышиною, концами не спаяные, чтобъ по желанію можно было обручь раздвинуть ширѣ и сузить. Есть таковые, кои можно втрое или четверо уменьшить. Въ средину формы должно имѣть вставную жестяную трубочку, одинакой вышины съ обручемъ, которая была бы къ низу ширѣ, нежели вверху; втыкаютъ оную по срединѣ формы.

Чтобъ обручь не раздвигался, связываютъ оной ниткою, ставятъ на бумагу, и вокругъ привязываютъ водянымъ тѣстомъ, то есть мукою, на водѣ размѣшанною. По томъ форму сію и бумагу вымазываютъ коровьимъ масломъ, а по оному посыпаютъ сухарною мукою, чтобъ пирожное къ нимъ не припеклось и чисто вынулось. Вставляемую въ срединѣ трубочку должно также обмазывать и посыпать.

Когда въ этой обечайкѣ запекается миндальной тортъ, обрѣзываютъ оной съ краевъ ножемъ, выкидываютъ на блюдо подставленное, снимаютъ бумагу, и опять обернувъ, снимаютъ обечайку.

С. *Жестяныя формы.* Для миндальныхъ тортовъ, бисквитовъ и тому подобныхъ имѣютъ жестяныя формы разной фигуры, кои пирожному придаютъ красивость. Оныя должны быть разной величины. Запекаемое въ малыхъ формахъ пирожное употребляютъ къ обкладыванію для украшенія большихъ тортовъ.

Т. *Приготовленіе формъ.* Формы жестяныя или мѣдныя должно содержать въ чистотѣ и сухости, и предохранять отъ ржавчины. Употребляя оныя, надобно вымазывать растопленнымъ коровьимъ масломъ, чтобъ сѣлъ онаго довольный слой; по томъ усыпать толченымъ пшеничнымъ сухаремъ, сколько пристанетъ онаго къ маслу. Съ глиняными и бумажными формами должно также поступать; отъ сего пирожное выходитъ чисто.

Digitized by Google

О тѣстахъ.

Къ приготовленію различнаго пирожнаго, тортовъ и пастетовъ употребляются разнаго роду тѣста, о которыхъ здѣсь предложимъ.

Тѣсто здобное. Составляется оное двумя нижеслѣдующими способами:

1) Взявъ равную долю сала или масла коровьяго противъ муки, стереть вмѣстѣ, выпустить къ тому три или четыре яица, и подливъ молока, замѣсить не очень крутое тѣсто.

2) На хлѣбенномъ столѣ смѣшать полфунта масла коровьяго съ фунтомъ доброй пшеничной муки и нѣсколько вымять. По томъ подбавить отъ четырехъ до пяти яицъ, на винѣ разболтанныхъ безъ приложенія муки, и смѣшать съ тѣстомъ. Оное по томъ нѣсколько разъ перекатывается скалкою, опять складывается и вновь раскатывается.

Этотъ послѣдній родъ здобнаго тѣста лучше перваго и въ жаркое лѣтнее время способнѣе слоенаго тѣста, потому что теплота удачѣ послѣдняго очень препятствуетъ.

Тѣсто слоеное. Называется это тѣсто слоенымъ по тому, что изъ онаго дѣлаютъ разное пирожное, изъ слоевъ составляемое. Способы составленія онаго:

1) Въ лучшую муку, на пекарномъ столѣ кучкою насыпанную, выпустить нѣсколько яицъ, положить кусокъ сала или масла, величиною въ яицо куриное, и подлить воды, или молока. Изъ сего замѣсить крутое тѣсто, а чтобъ оное было не слишкомъ твердо, бить ладонью до тѣхъ поръ, пока сваляное въ хлѣбъ отъ ударовъ ладони сдавясь, опять вздуваться будетъ къ верху; послѣ чего раскатать оное тонко, положить на оное перемытаго и осушенаго коровьяго масла. Тѣсто должно быть раскатано шире, нежели наложено масла, чтобъ оное охватить

Digitized by Google

и тѣстомъ покрыть можно было; по совершенїи сего опять тѣсто раскатать, сколько возможно тоне. Тогда концы тѣста съ обѣихъ сторонъ загнуть на средину, сгнесть и опять раскатать, но не таково тонко, какъ въ первой разъ; по томъ опять загнуть на средину по прежнему и еще раскатать, но не таково тонко, какъ во второй разъ было, и свалять къ употребленїю въ торты, пастеты и прочее. Многїе приспѣшники сначала подливаютъ нѣсколько ренскаго уксусу, или соку лимоннаго, или Французской водки въ тѣсто, думая, что оное отъ того лучше будетъ слоиться; однако сїя подмѣсь совсѣмъ не нужна, и приписываемаго дѣйствїя не производитъ.

2) Другїй способъ составленїя слоенаго тѣста слѣдующїй: возьми на три фунта хорошей муки два или полтретья фунта масла коровьяго, сдѣлай въ срединѣ муки круглую ямку, положи въ нее нѣсколько кусковъ вымытаго масла и два яица; смѣшай это въ сдѣланной ямкѣ, подлей доброй холодной колодезной воды, и замѣси посредственно крутое тѣсто; выминай это тѣсто на пекарномъ столѣ гораздо, посыпая очень тонко мукою, чтобъ тѣсто не прилипало; по томъ дай оному не много постоять, чтобъ пропиталось; раздѣли тогда тѣсто на три или четыре доли, и раскатай каждую долю особливо, толщиною около пальца. Когда масло за два часа предъ тѣмъ будетъ вымыто, и по томъ опять положено въ холодную воду, получитъ оное отъ того твердость. Сїя твердость масла коровьяго составляетъ главную потребность для слоенаго тѣста; почему и при перемыванїи масла должно такъ поступать, чтобъ руки съ масломъ держать въ холодной водѣ и въ оной переминать, дабы масло всегда удерживало твердость; естьли пренебречь это, масло въ рукахъ размякнетъ, и тогда не выдетъ изъ него слоенаго тѣста.

По

Digitized by Google

По сему изъ мягкаго масла никогда не льзя ожидать, чтобъ вышло слоеное тѣсто, но наблюдать вышеписанное; ибо повара уловки своей не открываютъ, дабы имѣть славу, что слоеное тѣсто лучше другихъ дѣлать умѣютъ.

Когда масло коровье между двухъ полотенцовъ будетъ начисто осушено, раздѣлить оное на три или четыре доли, какъ и тѣсто; но чтобъ части масла были меньше, нежели тѣста, дабы оное въ тѣсто завернуть можно было, возьми тогда долю раскатаннаго тѣста и часть масла, расклади оное тонкими жеребейками по тѣсту, наложи сверху кусокъ раскатаннаго же тѣста, а по томъ масла, и такъ далѣе, пока все положено будетъ; послѣднему должно притти на верхъ тѣста, тогда заворачивая края раскатывать; по совершенiи сего до трехъ или четырехъ разъ тѣсто получитъ настоящую свою доброту.

Естьли слоенаго тѣста потребно не много, на примѣръ, для малаго пастета, избираютъ кратчiй путь, раскатывая тѣсто вдругъ, раскладываютъ по оному тонкими кусочками масла, раза два загибаютъ и по вышеписанному раскатываютъ скалкою.

Хорошее слоеное тѣсто, и которое лучше удачно выходитъ по второму способу, должно считать за мастерское дѣло. Нѣтъ ничего хуже, когда это тѣсто слипнется, и поданъ будетъ на столъ пирогъ, или пастетъ съ закаломъ.

Тѣсто мягкое. Оное составляетъ средину между тѣстомъ здобнымъ и крутымъ, заженымъ называемымъ; два способа приготовленiя онаго:

1) Возьми доброй муки, сотри съ нею полтора фунта бѣлаго добраго свинаго сала, разведи оное четырью яицами и молокомъ такъ, чтобъ осталось круто; посоли и сомни оное довольно крутo.

2)

Digitized by Google

2) Возьми на фунтъ муки полфунта масла коровьяго, которое прежде вымыто, поклади въ муку кусками и мѣси; сдѣлай ямку въ тѣстѣ, куда выпусти три яица, смочи тѣсто самою холодною водою, переваляй и вымни. Воду должно подливать мало помалу, чтобъ тѣсто не сдѣлалось мягко, но осталось бы довольно круто.

Перваго роду тѣсто сіе берутъ для большихъ пастетовъ съ говядиною, окорокомъ и прочимъ; накладываютъ онаго по надлежащему, чтобъ дно и закраекъ были толщиною въ доброй большой ручной палецъ; втораго же роду тѣсто идетъ въ лучшіе пастеты съ цыплятами, рябцами и прочимъ. Естьли употребить муку крупичатую и больше масла, тѣсто выдетъ нѣжнѣе, и можетъ быть употреблено во всякіе торты.

Зажженое тѣсто. Оное употребляется на самые большіе пастеты; два извѣстнѣйшіе рода приготовленія онаго слѣдующіе:

1) Возьми столько пшеничной муки средней доброты, сколько нужно, разровняй оную на пекарномъ столѣ такъ, чтобъ по срединѣ сдѣлалась яма, а вокругъ закраекъ, и посоли; по томъ налей кипятку и мни руками до тѣхъ поръ, какъ тѣсто сдѣлается круто; тогда оное раскатывать и валять, наблюдая, что чѣмъ больше оное валяется, тѣмъ тверже выходитъ, въ чемъ и состоитъ лучшая доброта его.

2) Возьми нѣсколько хорошей муки, и положи доброй кусокъ масла коровьяго по мѣрѣ тѣста, или доброты, каковой оное имѣть желаешь, въ воду, на которой тѣсто мѣсить; приставь воду съ масломъ на огонь, и когда начнетъ кипѣть, то приступая къ замѣшиванію, захватывай широкою ложкою воду съ масломъ и выливай въ мѣшаемую муку; но смотрѣть того, чтобъ сначала масло все положено было.

Оба

Digitized by Google

Оба тѣста сіи служатъ для такъ называемыхъ накладныхъ пастетовъ, изъ коихъ можно дѣлать всякія фигуры. Перваго роду тѣсто идетъ въ пастеты большіе, коихъ корки не ѣдятъ; а послѣдняго роду можно корку ѣсть.

Тѣсто жидкое или *кларъ*. Объ ономъ писано въ особливой статьѣ. Смотри *Кларъ*. Употребляется оное къ запеканію разныхъ вещей.

Объ очищаніи масла коровьяго, нужномъ для пирожнаго.

Очищенное масло коровье употребляется въ равное пирожное къ сообщенію оному несравненно лучшаго вкуса, нежели каковъ бываетъ отъ масла неочищеннаго. Во многихъ домахъ разное пирожное, каковы кудри, узлы и тому подобное, жарятъ въ неочищенномъ маслѣ; но таковъ бываетъ и вкусъ, а особливо когда ѣсть ихъ горячія; почему надлежитъ знать, какъ масло очищать и на ономъ пирожное вкуснѣе сдѣлать. Обыкновеннѣйшій способъ очищать масло слѣдующій: столько масла коровьяго, сколько нужно, приставить на огонь въ горшкѣ, и дать оному на умѣренной теплотѣ исподоволь и почти непримѣтно вариться; ибо, естьли на сильномъ жару оное вдругъ закипитъ и потемнѣетъ, утратитъ свою силу. Пѣну съ онаго снимать совсѣмъ не нужно: ибо оное само собою очищается тѣмъ, что пѣна вверху скипается въ перепонку, а соль и соръ на дно садятся.

Какъ скоро масло очистится, снять оное съ огня и дать нѣсколько устояться; послѣ чего верхнюю нечисть искусно снять ложкою, а чистое масло сквозь сито слить въ сухую кострюлю, оставивъ соръ и соль на днѣ; тогда масло готово будетъ къ употребленію.

Не рѣдко видима бываетъ на пирожномъ пѣна очищеннаго масла. Это составляетъ знакъ, что очищеніе про-

Digitized by Google

произведено не по надлежащему, или въ жаренїи не довольно разгорячилось, или слишкомъ раскалилось. Естьли масло въ жаренїи не довольно разгорячилось, то не можетъ, такъ сказать, пирожнаго одолѣть, и для того пѣнится; естьли же масло въ жаренїи слишкомъ раскалится, то потемнѣетъ, сдѣлается безсильно и равномѣрно вспѣнится.

По сему надлежащимъ образомъ очищенное масло въ жаренїи должно получить достаточную горячность, что видимо по движенїю его въ кострюлѣ; нужно бросить кусокъ тѣста того, которое въ немъ жарено будетъ; естьли оное упадетъ на дно, масло еще не довольно разгорячилось; когда же масломъ будетъ взбиваемо къ верху степень, горячести его надлежащїй, и можно въ ономъ пирожное жарить.

Жаривъ, не должно класть пирожнаго больше, сколько масло онаго одолѣть можетъ: сїе примѣчается по тому, что масло начнетъ пѣниться. Наблюдая все это, можно масло въ жаренїи все издержать безъ потраты, пока онаго въ кострюлѣ не останется ничего.

О разныхъ родахъ пирожнаго.

Хотя объ различныхъ родахъ пирожнаго и прїемахъ, къ приготовленїю каждаго нужныхъ, и прочемъ писано въ особливыхъ статьяхъ, подъ собственнымъ названїемъ каждаго; но здѣсь къ лучшему прїисканїю упомянемъ сїи названїя по азбучному порядку, а къ тому включимъ объ нѣкоторыхъ наряду Словаря сего неупомянутыхъ пирожныхъ съ подробнымъ описанїемъ:

Англинскїе ломти.
Англинскїе рѣзники.
Англинской бѣлой горшокъ.
Анисное пирожное.
Батонъ роїо.
Беньеты.
Бисквиты.
Блинцы.

Смотри сїи слова.

Бли-

Блины. Никакое пирожное не пекутъ чаще блиновъ. Въ нѣкоторыхъ странахъ называютъ ихъ постнымъ пирожнымъ, потому что большею частью пекутъ въ посты, такъ какъ бы сего въ другое время дѣлать не можно было. Есть различные способы приготовленія оныхъ: пекутъ оные большею частью съ начинкою ягодниковъ и безъ начинки. О Рускихъ блинахъ писано будетъ въ поварнѣ Руской. Здѣсь же упомянемъ о нижеслѣдующихъ.

Блины Австрїйскїе. Лучшей муки пшеничной согрѣвъ на печи, положить въ нее четверть фунта распущеннаго коровьяго масла съ двумя ложками опары или дрождей, четыре яица, но два только съ бѣлками, присолить, и на тепломъ молокѣ замѣсить въ тѣсто, довольно крутое, которое можнобъ было углаживать ложкою. Тѣсто это, выложивъ на приспѣшной столъ, приправить тертою лимонною коркою, сахаромъ, корицею и мушкатнымъ орѣшкомъ; подѣлать полоски въ пядень длиною и въ два перста толщиною, покласть порядочно на посыпанную мукою пекарную доску, и поставить въ теплое мѣсто, чтобъ взошли. Когда полоски сїи довольно взойдутъ и вверху приготовятся треснуть, жарить ихъ по двѣ или по три на сковородѣ въ горячемъ маслѣ, поливая онымъ и сверху. Можно въ это тѣсто мѣшать крошенаго миндалю и изюму.

Блины Нирнбергскїе. Поставь въ посудинѣ муки на горячую печь, вливъ двѣ ложки дрождей и присоливъ, сдѣлай изъ сего на тепломъ молокѣ не очень густое тѣсто; вымѣшавъ оное довольно, выложи на пекарной столъ, посыпанный мукою, и дай взойти; переваляй, раскатай скалкою, и разрѣзавъ въ четвероугольные куски, поклади на пекарную доску, мукою посыпанную, поставь въ теплое мѣсто, чтобъ взошли. Напослѣдокъ жарь ихъ до желта въ салѣ, или еще лучше въ горячемъ очищенномъ коровьемъ маслѣ.

Бли-

Digitized by Google

Блины разными способами. Возьми фунтъ пшеничной муки, три яица, четверть фунта коринки, нѣсколько корицы и соли, смѣшай все и жарь въ очищенномъ коровьемъ маслѣ.

Или: возьми фунтъ пшеничной муки, выпусти въ нее три яица, подбавь не много сахару и бутылку молока; смѣшавъ довольно, поступай по вышесказанному.

Еще лучше выдутъ блины, когда разбить пять или шесть яицъ въ колодезной водѣ, съ прибавкою корицы и мушкатнаго цвѣту, также малой доли соли, и размѣшать съ мукою въ растворъ до густоты, каковая надобна.

Блинцы. Возьми полстакана дрождей, стаканъ сливокъ, сколько потребно муки, четыре яица, по полуфунту масла коровьяго и сахару, столько же миндалю, стаканъ бѣлаго вина, не много розовой воды, крошечку соли; все вымѣшавъ довольно, пеки блинцы.

Брїошь.
Буддинги или лудинги. } Смотри слова сїи.
Булки.
Вафли.

Водяное пирожное. Возьми фунтъ воды, фунтъ масла коровьяго и фунтъ лучшей пшеничной муки; изъ масла вопервыхъ соль должно вымыть начисто, и воду съ масломъ приставить на огонь. Какъ скоро оныя закипятъ, положи муку съ прибавкою малой доли мушкатнаго цвѣта; вымѣшавъ это на огнѣ не много, отставь, чтобъ остыло, причемъ мѣшанїе нѣсколько продолжай. Тогда вопервыхъ выпусти туда же три или четыре яица, взмѣшай растворъ довольно, положи еще три или четыре яица, продолжая мѣшанїе; повторять это, пока выдетъ тѣсто, довольно вязкое, которое можно и на ложкѣ вверхъ тянуть; наклади сего тѣста малыми комками въ тортную сковороду и запеки исподоволь, закопавъ сковороду въ жаръ, для того что, когда пирожное это запекать вдругъ сильнымъ пыломъ, оное

Digitized by Google

оное опадетъ и сплющится блинками; когда же запекаемо будетъ исподоволь, затвердѣетъ вздувшись. Вынимая оное изъ сковороды, не должно вдругъ складывать кучею на блюдѣ, но давъ уже оному нѣсколько поостынуть. Называютъ это пирожное *снѣговые комы*, также *оладьями Французскими*.

Гамбургское пирожное. См. Черепенникъ.

Галеты.
Генуазъ. } Смотри слова сіи.

Голландское пирожное. Возьми полфунта миндалю, четверть фунта фисташекъ, столки въ иготѣ съ малою долею розовой воды, прибавь четверть фунта сахару, четырнадцать желтковъ яичныхъ взбитыхъ въ пѣну; вымѣшавъ довольно, запеки на блюдѣ.

Гофры или *трубочное пирожное.*
Дарїоли.
Дрїоль.
Дрочена. } Смотри статьи сіи.

Дрочена Анелинская. Взявъ крупичатой муки, яицъ цѣлыхъ семь, да отъ восьми желтки, прибавь молока, и мѣшай до тѣхъ поръ, какъ будетъ приставать къ ложкѣ; по томъ, вымазавъ сковороду масломъ, выложи на оную тѣсто, запеки въ вольномъ духу; а простудивъ, разрѣжь въ куски желаемой величины, и поджарь въ маслѣ.

Ешоды или *обварное пирожное.* См. *Ешоды.*

Жимблеты. См. это слово.

Залеканыя растѣнія. Смотри это слово.

Иготное пирожное. Возьми два фунта хорошей муки, положи въ горшокъ съ тремя четвертьми фунта очищеннаго коровьяго масла, и осмью или десятью довольно розболтанными яицами. Вопервыхъ должно это перемѣшать, по томъ положить толченыхъ мушкатнаго цвѣта, или кардамону; розовой или померанцовой воды и двѣ ложки добрыхъ свѣжихъ дрожжей, также

Digitized by Google

около бутылки теплаго молока, безпрестанно продолжая мѣшанїе. Послѣ сего должно поставить, чтобъ не много взошло; по совершенїи сего возьми двѣ малыя иготи равной мѣры, поставь ихъ на жаръ и оклади углями, чтобъ разгорячились; вымажь внутренность иготей очищеннымъ коровьимъ масломъ, чтобъ было онаго не много и на днѣ, налей тѣстомъ не много за половину, накрой жестяными листками, а на жесть наложи жару, и такимъ образомъ запеки.

Іезуитской клобукъ. См. *это* слово.

Калачики Богемскїе. Возьми полфунта масла, одно цѣлое яицо и одинъ желтокъ, двѣ ложки дрождей, шесть ложекъ молока, перемѣшай хорошенько; по томъ прибавь муки, сколько потребно къ замѣсенїю; передѣлай это тѣсто калачиками, натыкай миндалемъ и изюмомъ, дай подняться и запекай на жестяномъ листѣ.

Калачики Вѣнскїе. Четверть фунта растертаго въ сметану масла смѣшай гораздо съ яицами, прибавь четверть фунта сахару и столько же муки, миндалю, нарѣзаннаго продолговатыми кусочками, и изюму; вымѣшавъ, подѣлай калачики и пеки.

Калустка, лирожное.
Кассе музо.
Кексъ Англинской.
} Смотри слова сїи.

Кольца. Возьми молока, сахару, мушкатнаго цвѣту, приставь на огонь и дай вскипѣть; приложи муки, вари до сгущенїя, и чтобъ тѣсто сдѣлалось очень твердо; сними съ огня, и простудивъ, подбавь столько яицъ, чтобъ по растертїи сдѣлалось столько жидко, какъ удобно будетъ пропускать сквозь шприцъ; выпускай изъ онаго въ разгоряченное масло и жарь. См. *Узлы.*

Коровай. Смотри *Череленникъ.*

Королевскїя палочки. Смотри Батонъ-Роїо.

Крен-

Digitized by Google

Крендели.
Кроканъ. } Смотри слова сїи.

Крулькухенъ. Смотри это слово.

Кубышечное лирожное. На бутылку молока положи столько муки, чтобъ вышелъ жидкой растворъ; по томъ разболтай съ этимъ двѣнатцать яицъ, присоли и приправь не много мушкатнымъ цвѣтомъ, и вымѣшай довольно. Послѣ того вымажь масломъ коровьимъ кубышечную форму, налей полну вышеписаннымъ растворомъ, наложи на форму крозлю плотно, опусти въ кипящую воду, пока тѣсто въ формѣ выспѣетъ. Такъ поступай съ остатками тѣста. По совершенїи сего разрѣжь сваренное тѣсто это ломтями въ палецъ толщиною и зажарь исподоволь въ очищенномъ маслѣ коровьемъ, не очень оное разгорячая.

Кудри.
Кудрявое лирожное.
Лалшеникъ.
Левашники. } Смотри статьи сїи.
Лелешки.
Лимонное лирожное.
Мазарикъ.

Масляница или *масляничное лирожное.* Возьми отъ двѣнатцати яицъ одни желтки, пять ложекъ сметаны, приправь мушкатомъ и кардамономъ, прибавь сахару, чтобъ было сладко, поджелти шафраномъ, и замѣси съ мукою тѣсто наподобїе калачнаго; раскатай скалкою въ тонкой листъ, разрѣжь рѣзцомъ въ части, по срединѣ частей сдѣлай прорѣзы, переплети полоска въ полоску, и жарь въ коровьемъ маслѣ.

Могольскїе блинцы. Бутылкѣ молока дай вскипѣть, брось въ оное кусокъ сахару, нѣсколько корицы, кусокъ хорошаго масла коровьяго, горсть толченаго горькаго миндалю; перемѣшай гораздо, и приложи крупичатой муки столько, чтобъ тѣсто сдѣлалось какъ размазня;

Digitized by Google

простудивъ примѣшай девять или десять яицъ, и жарь въ маслѣ на сковородѣ.

Морковное лирожное. Сваривъ морковь, изотри на терку. На фунтъ моркови этой возьми полфунта масла коровьяго, четверть фунта толченаго миндалю, десять яицъ, четверть фунта сахару; размѣшавъ, выложи на блюдо и запеки.

Нокенъ. Смотри это слово.

Оладьи. Смотри это слово.

Оладьи Англинскїе. Разотри творогу съ малымъ кусочкомъ масла коровьяго, прибавь муки, переваляй, сдѣлай изъ тѣста сего малыя булочки, и пеки въ печи. По испеченїи вырѣжь сверху ямочки, и начинивъ оныя сахаромъ съ масломъ коровьимъ, позапеки.

Олиллы.
Оллатки.
Орѣшки изъ тѣста.
Освиное гнѣздо.
Остербургское лирожное.
Пикатошъ.
Пироги.
} Смотри сїи статьи.

Пирожки померанцевые. Намочи бисквитовъ въ сливкахъ, размѣшавъ съ оными нѣсколько яицъ, говяжьяго мозгу изъ костей, тертой померанцовой корки и запеки въ малыхъ формахъ.

Пирожное деревяжное. См. въ поварнѣ Берлинской No. 7.

Подковы, лирожное.
Португальское лирожное.
Пряженцы.
Пулелинъ.
Пышки.
Пюи-дамуръ.
Равїоли.
Рагульки.
} Смотри сїи статьи.

Сли-

Digitized by Google

Сливочное пирожное. Одинъ штофъ свѣжей сметаны, два штофа сливокъ, шестнатцать яицъ, розовой воды и сахару, сколько заблагоусмотришь, мушкатнаго орѣшку, коринки, пригоршни муки крупичатой и толченаго миндалю, смѣшавъ тщательно въ тѣсто, жарь онаго на сковородѣ въ маслѣ коровьемъ.

Снѣговые мячики. См. это слово.

Сосновыя шишки, пирожное. Возьми 15 желтковъ яичныхъ и пятнатцать полныхъ ложекъ сливокъ, нѣсколько толченаго миндалю и сахару столько, чтобъ сладко было; приправь корицею, мушкатнымъ цвѣтомъ и розовою водою; замѣси на этомъ съ крупичатою мукою тѣсто, которое можнобъ было валять и раскатывать; разрѣжь въ куски, скатай подобіемъ сосновыхъ шишекъ, и прокати по рѣшету. Сіи куски жарь послѣ въ коровьемъ маслѣ.

Съ бѣлымъ виномъ пирожное. Поджарь въ маслѣ коровьемъ стертаго мякишу ситнаго хлѣба, и доливъ бѣлымъ виномъ, вари, чтобъ разопрѣлъ; простудивъ это, прибавь толченаго миндалю, коринки, кардамону, сахару, корики, обтертой съ лимону корки, десять яичныхъ желтковъ, отъ которыхъ бѣлки взбивь пѣною, положить туда же; перемѣшавъ, запеки въ формахъ или на блюдѣ.

Съ кашею пирожное. Свари молочной каши круто, и простудивъ, возьми фунтъ оной, полфунта масла коровьяго; подбавь яицъ столько, чтобъ сдѣлалось тѣсто, стекающее съ ложки; прибавь двѣ ложки дрожжей, четверть фунта сахару, и перемѣшавъ, запекай въ формахъ.

Съ каштанами пирожное. Возьми полтора фунта облупленныхъ каштановъ, и сваривъ въ водѣ, протри сквозь сито; положи въ кострюлю четверть фунта крупно столченаго миндалю, шесть яицъ цѣлыхъ выпускай одно за другимъ и шесть желтковъ. Когда

Digitized by Google

половину показанныхъ здѣсь яицъ положишь, всыпь четверть фунта толченаго сахару, и мѣшай безпрестанно часъ съ четвертью; подбавь, послѣ растопивъ масла коровьяго, и остальныя изъ вышесказаннаго числа яица и розовой воды; мѣшай еще четверть часа, и выложивъ на блюдо, запеки.

Съ саголъ лирожное. Полфунта крупъ, называемыхъ саго или сего, перемой ихъ раза три въ теплой водѣ, свари послѣ на молокѣ крутую кашу; простудивъ, прибавь 36 золотниковъ растопленнаго масла, шесть яицъ цѣлыхъ и девять желтковъ, полфунта сахару, не много корки обтертой съ лимону, взбей въ пѣну нѣсколько бѣлковъ; смѣшавъ, выложи на блюдо и запеки.

Сырники. Таллмузъ.
Торты.
Трубочное лирожное. } Смотри сіи статьи.
Турецкая шалка.
Туроны.

Тыковное лирожное. Свари тыквы въ водѣ мягко, прожми сквозь салфетку, разбей десять желтковъ яичныхъ съ горстью миндалю толченаго, съ прибавкою масла коровьяго; смѣшай это съ прожатою тыквою, приложивъ сливокъ, сахару, и бѣлки отъ взятыхъ яицъ взбитые въ пѣну; вымѣшай и запеки на блюдѣ.

Угреобразное лирожное. } Смотри сіи слова.
Узлы.

Ульмское лирожное. На фунтъ муки возьми бутылку грѣтаго молока, полстакана дрождей, четыре яица, нѣсколько анису, и свалявъ тѣсто, поставь въ теплое мѣсто; когда взойдетъ, прибавь четверть фунта растопленнаго масла, фунтъ толченаго сахару, два фунта муки; вымѣшай тѣсто, разрѣжь оное въ куски и пеки въ печи. Это лирожное называется инако *Ульмской хлѣбъ.*

Фла-

Digitized by Google

Фламишъ.
Французскіе оладьи.
Череленникъ.
Шалки.
} Смотри сіи статьи.

Шведское пирожное. Возьми три четверти фунта сахару, четверть фунта муки, одно яицо, и замѣси тѣсто, подбавивъ въ оное кишнецу и мушкатнаго цвѣту; подѣлай подобіемъ булокъ, тотчасъ сажай въ печь. Послѣ вымажь яичными бѣлками, посыпь сахаромъ и анисомъ.

Ширцъ. Выпусти на блюдо десять яицъ, два совсѣмъ, а изъ осьми одни желтки; положи десять ложекъ сливокъ, по немногу шафрану, кардамону и нѣсколько сахару; замѣси съ мукою крутое тѣсто, и передѣлавъ желаемою формою, запекай въ печи.

Шоколадное пирожное. Смотри это слово.

Шпанское пирожное. На фунтъ толченаго сахару возьми тринатцать яицъ, полфунта миндалю скрошенаго полосками, полтора фунта крупичатой муки, крошенаго мѣлко цукату по произволенію; смѣшай въ тѣсто и запеки въ формахъ, вымазанныхъ масломъ.

Шпинатное пирожное. Отвари сколько надобно шпинату въ водѣ мягко, и выжавъ изруби мѣлко; замѣси съ полфунтомъ коровьяго масла, девятью яицами, горстью въ молокѣ размоченнаго мякишу бѣлаго хлѣба, нѣсколькими ложками сливокъ и четвертью фунта сахару тѣсто; запекай въ формахъ или на блюдѣ.

Эгаршинтъ пирожное. Смотри это слово. — Еще о пирожномъ смотри статью *Хлѣбъ.*

Замѣчаніе Медицинское.

Всякаго роду пирожныя здоровы, естьли только масло или сало, въ нихъ употребляемое, смѣшавшись съ мукою не захруснетъ и не пригоритъ: таковое тяжело для желудка. Вообще очень жирныя пирожныя надобно

Digitized by Google

употреблять съ умѣренностію, всѣ рыхлыя и ноздреватыя пирожныя здоровѣе.

ПИМПЕРНЕЛЬ. (См. *Повар.*) Трава огородная, множественно употребляемая въ приправы, маринированіе и салаты; для послѣднихъ должно брать молодой и мягкой. Трава эта полезна желудку: она слегка согрѣваетъ и способствуетъ пищеваренію.

ПИСАНЛИ, или ДИКАЯ ЦИКОРІЯ. (См, *Повар.*) Весною, когда только начнетъ изъ земли выходить, употребляется трава сія въ салаты.

ПЛОТИЦА. (См. *Повар.*) Рыба рѣчная, очень костливая; по нуждѣ употребляется въ хорошихъ поварняхъ, тѣмъ же образомъ, какъ приготовляютъ камбулу. Паровая или копченая оная довольно вкусна.

ПОВАРЕННАЯ ЕССЕНЦІЯ. См. въ статьяхъ *Квинцъ-Ессенція* и *Ветчина.*

ПОВАРЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНІЕ ВСЯКИХЪ ПТИЦЪ И НАКАТОВЪ. (См. *Повар.* Всякая дворовая птица, или перья на себѣ носящая живность, старая или молодая, какого бы роду оная ни была, къ жаренію должна быть ощипана сухая, а необвариванная; и ежели обстоятельство, или годовое время не позволяютъ: то по меньшей мѣрѣ за ночь прежде дѣлать сіе должно, чтобы совершенно оная остынуть могла; ибо впрочемъ будетъ оная жестковата или тверда, хотя бы какъ молода ни была, или сколько бы ни варилась или жарилась. По томъ должно всякую птицу какъ дворовую, такъ и дикую приготовлять къ жаренію такимъ образомъ; прежде потрошенья хлупь ровненько внутрь къ спинѣ вдавливать, у крылъ первый составъ отрубить; послѣ кожу сзади на шеѣ прорѣзавъ, зобъ вынуть осторожно, не повредивъ кожи спереди, а по томъ выпотрошить искусно и чисто. Далѣе, курицу, или иную птицу не много надъ пламенемъ державъ опалить, но такъ, чтобы не закоптѣла; въ предосторожность лучше паленіе это производить надъ пучкомъ соломы, давъ

Digitized by Google

давъ большому дыму свалить. Естьли надъ пламенемъ держать долго, кожа вспрыщевѣетъ и сморщится, а отъ того во время жаренія станетъ прорываться и лопаться. Когда птицы вздѣты будутъ на вертѣлъ, а особливо естьли оныя молодыя, ноги ихъ прижать къ спинѣ и приткнуть спичкою, чтобъ птица красивѣйшій видъ получила; ножные нижніе члены должно по колѣна отсѣчь, также и шеи съ головами по самое тѣло обрѣзать; кожи шейной должно оставить подолѣе отрѣзанной шейной кости, чтобы оную прикрыть. У фазановъ, тетеревей, рябцовъ и куропатокъ шеи не отрѣзываютъ, но головы оставляютъ съ перьями, а во время жаренія обвертываютъ бумагою, чтобъ перья не опалились. Послѣ того должно птицъ обжарить надъ горящимъ угольнымъ жаромъ, повертывая, пока окрѣпнутъ; послѣ того вскорѣ, пока еще горячи, головы у нихъ помазываютъ масломъ и выпираютъ чистою тряпичкою. По совершеніи сего птицъ шпекуютъ, то есть надергиваютъ полосками сала, и жарятъ по обыкновенію.

Что касается до домовыхъ птицъ, какъ-то: куръ, каплуновъ, цыплятъ и тому подобныхъ, которыхъ къ варенію употреблять и не на долгое время откладывать, можно ихъ чистить и счипать, обваривъ горячею водою; но и это лучше производить заранѣе. Съ птицею, на убой приготовленною, должно поступать таковымъ образомъ: перерѣзавъ ей горло, бросить въ холодную воду, пускай тамъ трепещется, пока уснетъ; такимъ образомъ перья на ней всѣ взмокнутъ, и удобнѣе будетъ оныя осчипать. — Воду горячую, которая для молодыхъ цыплятъ приготовлена, должно умѣренно холодною водою развесть, чтобы нарочито горяча была, но опущеннаго въ нее пальца не жгла бы. По томъ всѣхъ цыплятъ собери въ руку, дай холодной водѣ съ нихъ стечь, послѣ вдругъ опусти въ горячую воду, и ворочай цыплятъ въ ней уполовною ложкою,

кою, чтобы пораспарить, пока перья пойдутъ съ нихъ долой; тогда всей шуда холодной воды и опять переворочай. Отъ сего птицы хорошо чистятся, и тѣло на нихъ бываетъ бѣлѣе. Наблюдать должно, чтобы по числу побиваемыхъ цыплятъ довольно горячей воды приготовлено было. Съ старыми курами и каплунами таковая предосторожность не нужна: они не могутъ скоро свариться; а съ цыплятами оная очень надобна. По вычищеніи цыплятъ положить ихъ въ глубокое блюдо и накрыть мокрымъ полотенцемъ: это сохраняетъ бѣлизну ихъ тѣла; но когда оныхъ повѣсить, или положить просто, отъ воздуху покраснѣютъ. Буде куръ бить съ тѣмъ, чтобъ лежали онѣ нѣсколько дней, должно оныхъ счипать сухихъ; впрочемъ онѣ скоро портятся.

Утки и гуси хорошо счипаются сухія, и обваривать оныхъ отнюдъ не должно.

У всякой птицы, въ варенье или другое кушанье употребляемой, должно хлупь осторожно вколачивать деревянною колотушкою, а у молодыхъ птицъ подламывать; у старыхъ же и высокую хлупь имѣющихъ не должно уколачивать оную колотушкою: ибо разрывается отъ того на груди кожа; но поворачивая съ стороны на сторону кость въ ней переломить и по томъ сплющить. Послѣ того по вышеозначенному выпотрошить, ноги по колѣно обрѣзать, и прорѣзавъ кожу внизу, ноги въ прорѣзъ всунуть и тѣмъ оныя согнуть. Тогда птицъ не много смочивъ, взоткнуть на деревянной роженокъ, опустить въ горячую воду, чтобы не много поокрѣпли и стали тверды, а послѣ того тотчасъ въ холодную воду окунуть, и вытереть до суха полотенцемъ. Сіе очень способствуетъ къ бѣлизнѣ и красивости мяса.

О бланшированіи или обѣливаніи.

Всякое мясо, а особливо къ варенію назначенное, разнявъ на части, должно предуготовить таковымъ обра-

Digitized by Google

образомъ: сперва мочить ихъ часа два въ чистой холодной водѣ, перемѣняя оную, по томъ доливъ холодною водою, приставить на огонь, чтобъ поокрѣпло. Большимъ частямъ можно дать одинъ разъ вскипѣть, а малыхъ не допускать до вскипѣнія, а только дать поокрѣпнуть, то есть, очень не много обвариться. Вынувъ мясо, положить въ холодную воду; послѣ чего вытереть чисто полотенцемъ. Сіе-то въ поварнѣ называется бланшированіе.

Разныя растѣнія повареннаго огороду также иногда по обстоятельствамъ обѣливаютъ, или напередъ въ водѣ одинъ разъ въ вскипѣніе доводятся.

О тертомъ коровьемъ маслѣ для накатовъ.

Взявъ потребное количество коровьяго масла, перемывать въ холодной водѣ, чтобъ соль извлечь; положить въ кострюлю, и подержать противъ огня на горячей золѣ, и тереть ложкою, пока сдѣлается, какъ сметана, вязко, и получитъ небольшіе пузыри. — Можно же масло, когда оное очень солоно и не чисто, перетопить, и давъ отстояться съ подонковъ слить. Это чистое масло, поставя въ холодномъ мѣстѣ, деревянною ложкою тереть въ одну сторону, пока сдѣлается какъ сметана или размазня. Таковымъ образомъ масло приведено будетъ въ удобность къ накачиванію соусовъ и другихъ вещей.

О литонированіи или размачиванія бѣлаго хлѣба.

Размоченный бѣлый хлѣбъ употребляется въ поварнѣ во многое. Приготовленіе сіе состоитъ въ томъ, чтобы корку, очень поджарившуюся, тонко обрѣзавъ, хлѣбъ разрѣзать въ ломти или куски, положить въ сливки, или молоко, или бульйонъ; а какъ размякнетъ, чистыми руками выжать, растереть и употреблять къ чему надобно.

О

Digitized by Google

О легированіи или прилрасленіи.

Дѣйствіе это значитъ то, чтобъ сваренную жидкую ѣству, на примѣръ похлебку, огустить какою нибудь подбивкою, на примѣръ яичными желтками, тертымъ масломъ, или кровью, или другимъ.

О легированіи кровью. Когда варить что нибудь красное или черное, на примѣръ гуся, утку, голубей, или рыбу, которая многокровна, каковы карпи, лини, угри и прочія, надобно кровь ихъ собравъ сбить со сливками или уксусомъ, смотря по кушанью. Когда ѣство совсѣмъ поспѣетъ, подбить этою подпалкою.

О легированіи яичными желтками. Надобно желтки выпустивъ сбить съ сметаною свѣжею, или виномъ, или бульіономъ, или уксусомъ, и тѣмъ поспѣвшую уже ѣству подбить.

О легированіи коровьимъ масломъ. Возьми кусокъ очищеннаго масла, расплющи ложкою, обваляй не много въ мукѣ, и положивъ въ сковородку, распусти на горячей золѣ, мѣшая безпрестанно, и этимъ подбивай по вышесказанному.

О упариваніи.

Упарить или дать упрѣть, значитъ, когда мясо или огородныя растѣнія, или иное что съ кусочкомъ коровьяго масла приставить къ огню, и въ собственномъ ихъ соку, закрывши посудину, на вольномъ жарку до спѣлости, или по состоянію ѣствы, нѣсколько упарить.

Digitized by Google

ПОВАРНЯ
АВСТРІЙСКАЯ, БОГЕМСКАЯ и САКСОНСКАЯ.

Извѣстіе.

Къ удовольствію желающихъ употреблять блюда, приготовленныя по вкусу Австрійскому, Богемскому и Саксонскому, собралъ я оныя въ это особливое отдѣленіе; а для удобнѣйшаго пріисканія названія сихъ ѣствъ, описалъ по особливому азбучному порядку, раздѣливъ каждую страницу на два столба, дабы тѣмъ сдѣлать особливый Словарекъ, отличающійся отъ всеобщаго содержащаго сію книгу.

А.

Абрикозы въ соусѣ по Богемски. Сварить оные въ бѣломъ винѣ или въ водѣ мягко, ободрать съ нихъ кожу и протереть сквозь сито; взлить на нихъ отвару, въ чемъ они варились; сложить это въ кострюлю, прибавить сахару, корицы, мушкатнаго цвѣту, и взварить; прибавить не много крупичатой муки и коровьяго масла. Когда приварится, соусъ готовъ.

Абрикозы тиненые по Саксонски. Облупивъ съ нихъ кожу, разрѣзать съ одного боку и косточки вынуть; начинить ихъ ядрами кедровыми, фисташечными и мѣлко скрошеною лимонною коркою; къ чему подмѣшать коринки, смочить сладкимъ виномъ, шовъ сгладить, посклась на блюдо, смочить хорошимъ виномъ, посыпать сахаромъ, и поставивъ на горячую золу, дать взвариться.

Анисной хлѣбъ. См. Хлѣбъ.

Артишоки по Австрійски. Очистивъ артишочныя чашечки, натереть оныя объ лимонъ, положить въ хо-

Digitized by Google

холодную воду съ прибавкою уксусу и соли. Положивъ костерюлю свѣжей травы петрушки съ двумя мѣлко изрубленными анчоусами, Прованскимъ масломъ, перцомъ и солью. Когда соусъ этотъ повыкипитъ, подави въ него соку изъ лимону. Вынь чашечки и подавай съ этимъ соусомъ приваривъ. — Или, очистивъ артишоки, отвари ихъ въ водѣ съ солью; прибавь къ тому душистыхъ травъ, не много сытнаго хлѣбнаго мякишу, масла Прованскаго, соли и перцу; еще привари. Послѣ чего запеки, вынувъ артишоки на рашпарѣ, поливъ ихъ Прованскимъ масломъ; а подавая, подави на нихъ лимоннаго соку. — Или, сдѣлавъ бѣлой соусъ изъ бульёну, отваренные въ соли артишоки положи въ него съ прибавкою петрушки, подбей яичными желтками, а отпуская, подави лимоннаго соку.

Артишоки по Австрійски чиненые. Очищенные артишоки отвари въ водѣ не очень мягко; воду слей, изруби ягнячьихъ почекъ, пупковъ и печенокъ куриныхъ, или другихъ птицъ, съ прибавкою молокъ и печенокъ карпевыхъ и щучьихъ очень мѣлко; замѣси это крошево на смятанѣ и желткахъ яичныхъ, приправь перцомъ и солью: изъ артишоковъ вынь средину, начини ихъ этимъ фаршемъ и отвари въ говяжьемъ бульёнѣ.

Артишоки по Богемски жареные. Отваривъ оные въ водѣ съ солью, откинь на рѣшето, чтобъ осякли; поставь на рашпаръ, поливъ масломъ коровьимъ, ренскимъ уксусомъ, и посыпавъ толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ; когда испекутся, очисти оные и поклади на блюдо. По томъ разотри съ ренскимъ уксусомъ сахару, толченыхъ корицы, мушкатнаго цвѣту, крошеной лимонной корки, мякишу бѣлаго хлѣба и свѣжаго масла коровьяго; облей этимъ артишоки, и взогрѣвъ на жаровнѣ, подавай.

Артишоки по Богемски заготовлять. Обломавъ съ оныхъ спицы и твердое очистивъ, обварить не много въ горячей водѣ, выбрать,

Digitized by Google

брать, чтобъ остыли и отекли; накласть оными полну банку, спрыснувъ солью, и налить виноградным виномъ. Банку плотно завязать, и каждую недѣлю взбалтывать; предъ употребленіемъ надлежитъ ихъ вымачивать въ водѣ.

Артишоки по Богемски съ душистыми травами. Поджарить въ свѣжемъ маслѣ мѣлко изрубленнаго щавелю и кервелю, посыпать не много мукою и накатить бульёномъ. Когда это поуварится, положить донушки артишочныя, подбить желткомъ или сметаною, и пожать соку лимоннаго.

Артишоки по Богемски чиненые. Отваривъ оные, вынуть твердой стержень или средину; по томъ изрубить мѣлко куринаго бѣлаго мяса съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей и вылущенными раковыми шейками; прибавить толченаго сухаря пшеничнаго, замѣсить на двухъ яицахъ цѣлыхъ и четырехъ желткахъ, приправить мушкатнымъ цвѣтомъ; начинить симъ крошевомъ артишоки и заварить въ кипящемъ мясномъ отварѣ.

Артишоки по Саксонски въ уксусѣ. Разрѣзать оные на четверо, или шестеро, въ разсужденіи величины ихъ, мочить часъ въ холодной водѣ, и два раза воду перемѣнить. Сцѣдивъ воду, спрыснуть солью, положить ихъ въ разогрѣченное масло листами внизъ, жарить, пока размякнутъ; выложить на блюдо, полить взогрѣтымъ уксусомъ. Зажарить сухо непрушки въ маслѣ, но такъ, чтобъ оная не почернѣла; снять оную со сковороды вилками и покласть на артишоки.

Артишоки по Саксонски инымъ образомъ. Вырѣжь изъ артишоковъ чашечки, натри лимономъ, положи въ воду холодную съ прибавкою соли и уксусу. Когда вскипитъ, переложи въ бульёнъ, и накрывъ, упарь. Послѣ сего нѣсколько чашечекъ сихъ изруби съ печерицами и поваренными травами, подбавь толченаго пшеничнаго сухаря, два желтка яичныхъ, перцу, соли и свѣжаго масла; замѣси

Digitized by Google

мѣси и начини ѣшимъ прочїя чашечки артишочныя, помазавъ оныя прежде яичнымъ бѣлкомъ; запеки съ малою долею кулиса въ тортной сковородѣ въ печи; подавая, смочи еще немного кулисомъ и сокомъ лимоннымъ.

Артишоки по Саксонски печеные. Отваривъ оные въ водѣ съ солью, разрѣзать на четверо, очистить, мочить въ ускусѣ съ солью и перцомъ; вынувъ обмочить въ растворъ, изъ муки на бѣломъ винѣ сдѣланной; запеки и посыпь свѣжею петрушкою.

Артишоки по Саксонски съ ветчиною. Отваривъ оные въ водѣ съ солью, жесткое съ нихъ очисти, нарѣжь ветчины жеребейками, положа половину сихъ жеребейковъ на сковороду, а на нихъ артишоки, остальными жеребейками накрой; приправь перцомъ, гвоздикою, мушкатнымъ цвѣтомъ; а естьли шпекъ свѣжей, то и солью спрысни, жарь, смочи говяжьимъ буліономъ, слови жиръ и подавай.

Артишоки по Саксонски съ соусомъ масляным. Оломавъ у артишоковъ стебли и спицы, мочи ихъ нѣсколько въ холодной водѣ. Вари по томъ въ водѣ съ солью, пока листы покорящатся; сними съ огня, и выпрокинь, чтобъ вода спустила. Между тѣмъ приставь въ кострюлѣ мяснаго отвару, и когда вскипитъ, положи въ него сухаря пшеничнаго толченаго и въ маслѣ поджаренаго, приправь перцомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, а туда же и артишоки. Приваривъ, положи кусокъ свѣжаго масла коровьяго и подавай.

Артишоки по Саксонски синеные. Обрѣзавъ у нихъ иглы; положить въ холодную воду; послѣ, опутавъ нитками, отварить въ водѣ съ солью, но не дать много размякнуть; откинуть, не развязывая нитокъ, чтобъ осякли. Между тѣмъ сдѣлать начинку изъ раковыхъ шеекъ, изъ артишоковъ вынуть стержни, начинить вышесказанною начинкою, а между листовъ положить вылущенныхъ раковыхъ шеекъ; покласть на блюдо,

Digitized by Google

блюдо. Сдѣлать соусъ изъ нѣсколькихъ растертыхъ артишочныхъ чашечекъ съ масломъ коровьимъ и пряностьми, облить онымъ артишоки, и взогрѣвъ на жаровнѣ, подавать.

Артишочныя чашечки съ барашковою грудиною по Саксонски. Обрѣжь съ артишоковъ листы чисто, а чашечки натри свѣжимъ лимономъ, и положи въ холодную воду съ солью и рюмкою уксусу. Приставь на огонь большую посудину съ водою, и когда закипитъ, брось въ нее артишочныя чашечки; а какъ разварятся мягко, очисти съ нихъ жилки и разними въ частки. Тогда положи въ кострюлю кусокъ свѣжаго масла коровьяго, цѣлую луковицу, крошеной петрушки, не много базилику и тимїану, мѣлко скрошенаго эшалоту, одинъ лавровой листъ, сокъ изъ полулимона, по немногу перцу и соли, и обваренную грудинку ягнячью; дай прижариться, посыпь не много мукою, накати добрымъ бульїономъ и увари; подбей яичными желтками наконецъ и приправь не много лимоннымъ сокомъ. — Можно же подмѣшивать къ сему говяжьихъ небныхъ частей, печерицъ и грудинки, въ куски изрѣзавъ. — Естьли надобно подать артишоки въ красномъ соусѣ, должно ихъ упаривать и послѣ класть въ соусъ, не подбивая онаго ничѣмъ.

Б.

Баранина.

Баранина по Саксонски съ дробною рѣпою. Приставить баранину на огонь и варить. Между тѣмъ дробнаго роду рѣпу очистить, скрошить ломтиками, налить не много бульїономъ, приправить перцомъ и дать упрѣть. Когда мясо поспѣетъ, выложить на блюдо и на оное рѣпу съ сокомъ.

Баранина по Саксонски жареная. Взявъ заднюю ногу молодаго барана, согнуть, надломивъ кость; дай оной полежать два дни въ уксусѣ; послѣ того нашпекуй, натыкай кусочками корицы и гвоздики, полей слегка масломъ коровьимъ и зажарь

Digitized by Google

жарь сочно, не пересушивъ. Расправь ногу и подавай, оклавъ кружками лимону.

Баранина по Саксонски крошеная. Обобравъ отъ задней ноги мякоть, изрубить ону мѣлко, спрыснуть солью, подмѣшать говяжьяго мозгу изъ костей, положить въ пространную глубокую сковороду, влить бульйону и вина бѣлаго не много, и приставить на жаръ. Когда въ половину проспѣетъ, подставить изюму, финиковъ, гвоздики, мушкатнаго цвѣту и крошеной лимонной корки, также и соку подавить. Послѣ все это прижаривъ, подавать.

Баранина по Саксонски приготовленная. Нарѣзать баранины отъ задней ноги тонкими ломтями пальца въ три шириною, изрубить петрушки, тимїану и цибули съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей. Ломти спрыснуть солью, перцомъ, гвоздикою, мушкатнымъ цвѣтомъ, посыпать мѣлко скрошенными повареными съ мозгомъ травами, смочить виномъ, свернуть и зашпилить деревянною спичкою каждой. Разболтать нѣсколько яичныхъ желтковъ, всыпать въ нихъ толченаго пшеничнаго сухаря, свернутые ломти въ это омочить въ горячее коровье масло; положивъ, зажарить и подавать съ тѣмъ же масломъ.

Баранина по Саксонски устрицами чиненая. Заднюю ногу зажарить до половины спѣлости на вертѣлѣ, послѣ чего надрѣзать, начинить надрѣзы вылущенными устрицами, полить бѣлымъ виномъ, въ которомъ настоянъ былъ лукъ; довершить жареніе. Сокъ, стекающій во время жаренія, собирать, приварить оной съ нѣсколькими мѣлко изрубленными устрицами, анчоусами, капорсами и лимономъ; этимъ жареное облить.

Бекасы.

Бекасы по Богемски. Осчипавъ и обваривъ не много бекасовъ, положить въ кострюлю съ ветчиннымъ саломъ, пряностьми, лукомъ и лавровымъ листомъ, жарить, пока зарумянятся. Сдѣлать кулисъ изъ карто-

фе-

Digitized by Google

фелей, поджаренныхъ и растертыхъ корокъ бѣлаго хлѣба съ крошенымъ миндалемъ, влившъ жюсу, или соку мяснаго, и приварить. Бекасовъ выбрать; въ сокъ, въ кострюлѣ находящійся, положить сушеныхъ ломтиковъ бѣлаго хлѣба; какъ размякнутъ, выкласть на блюдо, на нихъ бекасовъ, и кулисомъ облить.

Бекасы, по Саксонски. Выпотрошивъ оныхъ, разнять каждаго на четверо, положить въ кострюлю съ рублеными печерицами, трюфелями и смешаною на распусченное прежде въ кострюлѣ ветчинное сало; когда прижарятся, смочить мяснымъ отваромъ и двумя рюмками вина. Когда блюдо это поспѣетъ, растереть съ мукою два взбитыхъ яичныхъ желтка; внутренніе бекасовъ, кромѣ одного пупка, подбить этимъ соусъ, прибавить кусочекъ свѣжаго масла, приварить и подавать въ кострюлѣ, подавивъ лимоннаго соку.

Бисквиты.

Бисквитъ по Австрійски съ лимономъ. Взбей два яичныхъ бѣлка, смѣшай съ сокомъ изъ двухъ лимоновъ и фунтомъ мѣлко столченаго сахару, замѣси, подѣлай бисквиты, нашыкай облупленнымъ миндалемъ и запеки въ печи.

Бисквитъ по Богемски съ коринкою. Возьми по полуфунту сахару, крупичатой муки и коринки. Послѣднюю перемой и высуши. Разотри ложкою свѣжаго масла въ сметану, подмѣшай въ оное четыре яичныхъ желтка и два цѣлыхъ яица; мѣшай таковымъ образомъ; положивъ одно яицо, клади по ложкѣ сахару и муки, а по томъ коринки. Подѣлай бумажныя коробочки, вымажь оныя коровьимъ масломъ и посыпь толченымъ пшеничнымъ сухаремъ; наливай тѣстомъ не полны и запеки румяно. — Смотри еще *Пискаты* и *Пескветы*.

Біофаламодъ.

Біофъ а ла мода по Австрійски. Нарѣжь ветчиннаго сала кусками въ палецъ длиною и толщиною, нашпекуй онымъ битую часть говядины отъ задней ноги, приправь перцомъ,

цомъ, гвоздикою и солью. Въ глубокую сковороду положи ломтей ветчиннаго сала, на оные говядину съ кружками лимону, лавроваго листу, мушкатнаго цвѣту, перцу зернами, три или четыре луковицы, двѣ ложки ренскаго уксусу, столькожь воды и нѣсколько ложекъ бѣлаго вина. Наложи крышку, обмажь шовъ тѣстомъ съ бумагою; поставь свечера въ печь на горячій подъ; по утру окладди сковороду горящимъ жаромъ и дай исподоволь прѣть восемь часовъ. За полчаса предъ отпусканіемъ на столъ крышку снять, положить лимону кружками и опять поставить въ печь. Подавая, жиръ словить и влить не много вина или ренскаго уксусу.

Біофъ а ла модъ съ молокомъ по Саксонски. Поступаютъ съ онымъ по вышеписанному, кромѣ, что на дно сковороды ломтей сала не кладутъ; а мясо приставить, наливъ водою пополамъ съ уксусомъ, плотно накрыть и упаривать на большомъ огнѣ. Когда жижа укипитъ, влить еще воды съ уксусомъ и упаривать, пока мясо сдѣлается мягко; растереть пшеничной муки на блюдѣ съ горячимъ молокомъ, приправить перцомъ, другими пряностьми и капорсами; взлить на говядину и не много приварить.

Біофъ а ла модъ, Варфоломѣевскимъ называемой, по Саксонски. Возьми часть жирной говяжей грудины, кости изъ оной выбери; возьми по равной долѣ толченыхъ мушкатнаго орѣшку и цвѣту и гвоздики, горсть соли, натри этимъ мясо, полей бѣлымъ виномъ и уксусомъ, взявъ оныхъ поравну; оставь напитываться этимъ три дни въ холодномъ мѣстѣ. Послѣ того жижу съ мяса сцѣдить, вытереть оное полотенцемъ, свернуть въ комокъ и крѣпко обвязать ниченкою; положить въ горшокъ, замазать оной тѣстомъ и поставить на два часа въ печь по вынутіи изъ оной хлѣбовъ. По томъ, остудивъ, подавать мясо холодное съ гор-

Digitized by Google

горчицею, приправленною сахаромъ.

Блюдо.

По Австрїйски изъ яблокъ. Серва поджаритъ пшеничной муки въ салѣ, но сала должно употреблять не много; по томъ вмѣшать столько же сырой муки, влить бѣлаго вина, подбавить взбитыхъ яичныхъ бѣлковъ, сахару и крошечку соли; вымѣсить тѣсто, чтобы было густовато. По томъ яблоки очистить, сѣмянники изъ нихъ вырѣзать, и изрѣзавъ ломтиками, обмочать въ это тѣсто, жарить въ салѣ, и посыпавъ сахаромъ, подавать.

Бобы.

Бобы зеленые заготовлять. Стручей зеленыхъ Турецкихъ бобовъ скрошить; на шесть горстей сихъ крошеныхъ бобовъ считая, взять двѣ горсти соли, положить въ посудину, и до тѣхъ поръ мѣшать, пока дадутъ изъ себя сокъ; оной обще съ бобами сложить въ банку, сгнесть туго. Наполнивъ банку, накрыть чистою холстиною и наложить съ кружкомъ камень, чтобъ гнелъ и разсолъ стоялъ бы на ладонь выше бобовъ. Разсолъ надобно раза два или три перемѣнить и деревянной кружокъ вымывать. Къ употребленїю въ зиму надобно вымачивать оные и переполаскивать въ чистыхъ водахъ.

Бобы бѣлые по Австрїйски. Бобы сїи, инако фазолями называемые, приставить на огонь въ водѣ нѣсколько горячей, такъ чтобъ половину посудины заняли бобы, а остатокъ вода. Когда разварятся, выложить бобы въ кострюлю, спрыснуть перцомъ и солью, положить крошеной петрушки и базилику, распустивъ прежде въ кострюлѣ масла коровьяго, съ которымъ поджаренъ былъ мѣлко скрошеной лукъ, и приварить. Выложивъ бобы сїи на блюдо, положить ломтей отварной ветчины, или калбасу.

Бобы синїе или свиные по Австрїйски. Облупивъ оные, положить въ горячее масло коровье въ кострюлю, и долго въ ономъ ужаривать.

вать. Послѣ влить хорошаго говяжьяго бульіону, приправить перцомъ и другими пряностьми. Когда поспѣютъ, подбить свѣжею сметаною, съ двумя яичными желтками стертою, приварить и подавать.

Бобы Турецкіе молодые по Богемски. Скрошивъ оные, отварить въ водѣ съ солью; положить въ глубокую сковороду, на преножникѣ стоящую, масла, и когда разгорячится, положить отваренные бобы, приправить солью, перцомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, и приварить гораздо.

Бобы по Саксонски вареные. Взять Турецкихъ бобовъ въ стручьяхъ, когда зерна въ нихъ еще мягки, реберныя жилы съ боковъ содрать и искрошить подобіемъ лапши; положить въ кипящей мясной отваръ. Какъ скоро развариться, положить въ нихъ тертаго и въ маслѣ поджаренаго хлѣба, инбирю, перцу и мушкатнаго цвѣту, и довершить варенье. Напослѣдокъ положить кусокъ свѣжаго масла. Можно въ это блюдо прибавлять курина-го или инаго мяса, жеребейками скрошивъ.

Бобровой хвостъ.

Бобровой хвостъ соленой. Распарить этотъ хвостъ на рашпарѣ, чтобъ можно было съ него содрать черную кожу; а для содранія кожи съ лапъ должно оные разварить. По томъ хвостъ и лапы варить въ водѣ съ солью два часа; очистить, разрѣзать въ куски, влить на нихъ вина, уксусу, положить перцу, миндалю, изюму, коринки, иныхъ пряностей, кусочикъ сахару, и приварить.

Бобровой хвостъ по Саксонски. Разнять оной въ части, гораздо спрыснуть солью и развариться въ мясномъ отварѣ мягко. По томъ вдвое противъ отвару положить виноградна-го вина, тертой булки, капорсовъ, коринки, мясо съ сѣмячками изъ одного лимону, инбирю, перцу, мушкатнаго цвѣту, кусокъ сахару, естьли угодно, и уварить.

Бре-

Digitized by Google

Брецели.

Брецели по Австрійски изъ миндалю. Столки четверть фунта облупленнаго миндалю съ розовою водою, положи на блюдо, сотри съ однимъ яицомъ, двѣнатцатью золотниками сахару, прибавь малую долю толченаго кардамону, корицы и перцу; замѣси съ крупичатою мукою въ тѣсто. Подѣлай изъ него брецели, запеки, и горячіе еще помажь взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ.

Брецели по Саксонски. Сдѣлай изъ ядръ миндальныхъ, кедровыхъ, фисташечныхъ, сахару и розовой воды тѣсто, дай оному позасохнуть; подѣлай изъ онаго разныя фигуры, запеки румяно, помажь яичнымъ бѣлкомъ, посыпь сахаромъ, и опять посади въ печь засохнуть.

Бубито.

По Саксонски. Прижарь не много съ ветчиннымъ саломъ телятины; послѣ телятину изруби съ почечнымъ саломъ, подбавь нѣсколько яицъ, которыхъ половину сотри съ саломъ, въ коемъ телятина жарилась; положи также маіорану, размоченной булки, самой свѣжей сметаны, перцу, инбирю и мушкатнаго цвѣту; вымѣшай гораздо все, наложи сего на телячьи ноги мягко отваренныя и въ сметану обмоченныя, и запеки.

Буддинги.

Буддингъ по Австрійски. Обрѣжь съ нѣсколькихъ хлѣбовъ бѣлыхъ корки, а мякиши скроши, и положивъ въ кострюлю, налей молокомъ, чтобъ размякли; приставь на огонь, и во время варенія мѣшай; сними съ огня, дай остынуть; подмѣшай говяжьяго мозгу изъ костей и коровьяго свѣжаго масла, стертаго съ восмью яицами цѣлыми и восмью желтками; прибавь коринки и изюму, кусокъ мѣлко скрошенаго цукату, корицы, корку съ двухъ лимоновъ обтертую на сахаръ, нѣсколько фисташечныхъ ядръ и не много сахару. Эту смѣсь положить въ кострюлю, масломъ вымазанную и толченымъ пшеничнымъ сухаремъ посыпанную; запекать полчаса въ

печи, а выпрокинувъ, посыпать сахаромъ.

Буддингъ по Австрійски на Англинской манеръ. Фунтъ крупичатой муки, нѣсколько толченыхъ пшеничныхъ сухарей, полфунта очень мѣлко изрубленной говядины, два яица, не много снимокъ, кубебы, коринки, нѣсколько сахару, корицы, гвоздики и мушкатнаго цвѣту, замѣсить густовато, и сложивъ въ кострюлю, масломъ вымазанную, запечь въ печи. — Или съ Французскаго хлѣба обрѣзавъ корку, на мякишь влить полбутылки сливокъ и держать на горячей золѣ, пока мякишь сливки въ себя впитаетъ; протри тогда оной сквозь сито, смѣшай съ дюжиною яицъ, подбавь корицы, четверть фунта коринки и жеребейками накрошенной лимонной корки; смочи салфетку водою, посыпь мукою, послѣ облупленнымъ миндалемъ, крошеною лимонною коркою и корицею; положи въ нее вышеписанную смѣсь; завяжи салфетку и опусти въ горшокъ съ кипящею водою, вари полтора часа; послѣ подавай съ соусомъ, какимъ угодно.

Буддингъ по Богемски изъ лшена Сарацинскаго. Пшено по обмытіи исподоволь развариться въ молокѣ мягко; а какъ остынетъ, поступать съ нимъ по сказанному выше о буддингѣ Австрійскомъ.

Буддингъ по Богемски изъ раковъ. У свареныхъ раковъ вылущи шейки, а изъ прочаго сдѣлай раковое масло. Раковыя шейки съ мякишемъ бѣлаго хлѣба въ молокѣ размоченнымъ смѣшай. Впрочемъ поступай по сказанному о буддингѣ Австрійскомъ, кромѣ, что вмѣсто простаго масла употребляй раковое.

Буддингъ по Саксонски. Дѣлается оной по сказанному о буддингѣ Австрійскомъ на Англинской манеръ, варенъ въ салфеткѣ, кромѣ что салфетка смазывается масломъ, кладется съ буддингомъ въ кострюлю съ горячею водою, въ которую положено нѣсколько лавровыхъ листовъ. Во время варенія буддингъ въ салфеткѣ надобно нѣсколько разъ перевернуть; по свареніи

Digitized by Google

реніи дать водѣ съ салфетки отечь, развязать и выложить на блюдо, а потомъ облить слѣдующимъ соусомъ: взять кусокъ свѣжаго масла, четыре яичныхъ желтка и счепоть крупичатой муки, положить въ кострюлю съ кусочкомъ корицы, коркою лимонною, кусочкомъ сахару и двумя рюмками Шампанскаго вина, вымѣшать на огнѣ, не допуская вскипѣть, и подавать. — Можно подавать къ нему и слѣдующій соусъ: кусокъ свѣжаго масла коровьяго, не много крупичатой муки, четыре яичныхъ желтка, корку лимонную, малую долю соли, рюмку воды или бѣлаго вина, положить въ кострюлю, и соединивъ это на огнѣ, облить буддингъ.

Буддинги.

Буддингъ по Богемски. Накроши бѣлаго хлѣба и полфунта говяжьяго мозгу изъ костей жеребейками, спрысни толченою кубебою, и перемѣшавъ сложи на жестяное блюдо, сдѣлавъ на ономъ закраекъ изъ тѣста. Взбей бутылку сливокъ съ четырмя яичными желтками, вылей на первую смѣсь; поставь въ печь, или на жаръ, блюдо накрой и сверху на оное также насыпь жару, чтобъ испеклось румяно.

Буддингъ по Саксонски изъ телячьихъ ногъ. Развари мягко ноги, сними съ оныхъ кожу и сруби мягко съ мякишемъ двухъ бѣлыхъ хлѣбовъ и полфунтомъ говяжьяго сала, тремя, или четырмя взбитыми яицами, крошечкою соли, приправь мушкатнымъ орѣшкомъ и другими пряностьми, подмѣшай туда же сахару, изюму, говяжьяго мозгу изъ костей; возьми телячей здоръ, сшей мѣшечкомъ, положи въ него вышеписанную смѣсь, вари два часа въ мясномъ отварѣ. По сваренїи натыкай облупленымъ и въ полоски изрѣзаннымъ миндалемъ, посыпь сахаромъ и смочи виномъ, или лимоннымъ сокомъ.

Бузинныя ягоды.

Бузинныя ягоды по Австрйскому приготовленїю. Положи на блюдо лучшей пшеничной муки, нѣсколько яицъ, не много соли,

Digitized by Google

соли, влей бѣлаго полпива или молока, замѣси жидковатое тѣсто, обмокай въ оное кисти бузинныхъ ягодъ или цвѣтовъ, жарь въ салѣ и подавай, посыпавъ сахаромъ.

Бузинныя ягоды по Саксонски жареныя. Положи въ чашу лучшей пшеничной муки, влей сливокъ, нѣсколько взбитыхъ яицъ, положи сахару и крошечку соли; вымѣшай этотъ растворъ гораздо. Между тѣмъ бузинныя кисточки должны лежать въ холодной водѣ, а по томъ откинуть ихъ на рѣшето, чтобъ осякли; обмокай оныя одну по другой въ растворъ, повертыгая за черешекъ, зажаривай румяно, и подавай посыпавъ сахаромъ. Вмѣсто сливокъ можно употреблять виноградное вино.

Бульйоны.

Бульйонъ Австрїйской. Возьми часть говядины отъ всѣка, телячьяго костей, нежирной баранины, двухъ куницъ, положи въ горшокъ, налей небольшимъ количествомъ воды, приставь на огонь и вари медленно; когда повыкипитъ, добавь воды, положи петрушки, пустарнаку, селлереи, моркови и другихъ корней; вывари изъ мяса всю силу, но осторожно производя варенїе, чтобъ бульйонъ непригорѣлъ.

Бульйонъ Австрїйской постной. Разваривай горохъ сначала медленно, послѣ сильнымъ огнемъ, положи по томъ въ него разныхъ кореньевъ, какъ-то: петрушки, пустарнаку, селлереи, порею, нѣсколько луковицъ цѣлыхъ и не много кервелю. Развривъ все, сними горшокъ, дай отстояться, чтобъ гуща осѣла, а бульйонъ сцѣди сквозь сито. Положи кусокъ свѣжаго коровьяго масла въ кострюлю, дно оной оклади луковицами, въ ломти изрѣзанными, и разными кореньями, какъ-то: морковью, петрушкою, пустарнакомъ, селлереею, пыреемъ, прибавь укропу и карьпя въ части разнятаго, приставь на жарь, чтобъ пропрѣло; влей послѣ гороховой бульйонъ, положи кусокъ Пармскаго сыру, увари: сними съ огня, дай отстояться, и вылей бульйонъ сквозь сито

въ

Digitized by Google

въ чашу на ломти бѣлаго хлѣба, размоченные тѣмъ же бульіономъ.

Бульіонъ дорожной по Саксонски. Вари двухъ старыхъ каплуновъ или курицъ, переломавъ у оныхъ кости, весемь фунтовъ говядины любавчины отъ спинной кости или ссѣку, мозговую говяжью кость, полтора фунта телячей задней ноги съ водою въ горшкѣ, снимая пѣну; положи туда же кусокъ имбирю, 10 зернъ перцу, нѣсколько мушкатнаго цвѣту и два лавровыхъ листа; продолжай варенїе часовъ 8 или десять, времянно жиръ славливая; пропусти потомъ отваръ сквозь толстую салфетку, выдавливая сокъ изъ мяса сколько можно; дай процѣженному стоять ночь, и по утру собравшійся на поверхности жиръ слови, а чистой бульіонъ увари въ другомъ горшкѣ до густоты. Вылей въ каменное блюдо, и держи накрывъ дни три или четыре на горячемъ пескѣ, чтобъ отчасу густѣлъ. Когда оной сядетъ какъ студень, разрѣжь оной въ куски и засуши. Одного куска, разваренаго въ водѣ, довольно къ составленїю наскоро вкуснаго и питательнаго супу.

Бѣлужина.

Бѣлужина по Австрїйски варена. Куски бѣлужины отваривай въ водѣ съ солью, лукомъ и лавровымъ листомъ; по сваренїи отлей нѣсколько отвару и добавь хорошимъ ренскимъ уксусомъ. Прибавляютъ къ сему и свѣжей травы петрушки.

Бѣлужина по Австрїйски въ похлебкѣ. Очистивъ и разнявъ въ куски звено бѣлужины, развари въ водѣ съ солью, разведи послѣ уксусомъ и отваръ процѣди сквозь сито. Положи въ него анчоуса, въ маслѣ коровьемъ поджареной петрушки, разныхъ пряностей, послѣ куски бѣлужины, и привари.

Бѣлужина по Австрїйски въ похлебкѣ сладкой. Вари бѣлужину по обыкновенїю въ водѣ; сдѣлай подпалку съ лукомъ, разведи оную гороховымъ отваромъ, бѣлымъ виномъ и уксусомъ, положи лимону кружками,

Digitized by Google

изюму, кубебы, крошенаго миндалю, крупно столченой гвоздики, кусокъ сахару, взвари и вылей на сваренную и осякшую бѣлужину.

Бѣлужина по Австрїйски копченая. Разрѣжь звено бѣлужины въ тонкїе ломти, вымажь оные карьпевою кровью, подержи часъ въ разсолѣ, а по томъ копти въ дыму. По выкопченїи подавай оную съ соусомъ сметаннымъ, или съ тразною похлебкою, или съ устрицами.

Бѣлужина по Австрїйски расларная. Ломти бѣлужины сперва спрыснуть солью и дать нѣсколько времени полежать; послѣ чего съ крошенымъ лукомъ, размариномъ и крошенымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба въ маслѣ коровьемъ въ закрытой посудинѣ упарить. Сдѣлать подпалку, развести оную виномъ, гороховымъ отваромъ, подбить сметаною, и, приварив, вылить на бѣлужину.

Бѣлужина по Богемски духовая. Звены бѣлужины перемывъ, отварить въ водѣ съ солью, послѣ выложить въ полотенцо и дать осякнуть на рѣшетѣ. Тогда опять варить ихъ въ уксусѣ, пополамъ съ бѣлымъ виномъ смѣшаннымъ; послѣ чего класть звены въ кадочку, посыпая зеренъ перцу и шалфейными листами; отваръ вылить. Кадочку, коя должна быть дубовая, плотно закрыть и содержать въ холодномъ мѣстѣ. Въ этомъ приготовленїи бѣлужина полгода не испортится.

В.
Вандель.

Вандель по Австрїйски изъ бискотовъ. Распустить на горячей золѣ четверть фунта свѣжаго коровьяго масла; при томъ разболтать три яица цѣлыхъ и два желтка; остатки бискотовъ смочить хорошимъ виномъ виноградным, прибавить къ тому 18 золотниковъ толченаго и просѣяннаго сахару, 3 золотника корицы толченой же и шесть золотниковъ цукату; все перемѣшать, и наложивъ вымазанныя маслом

Digitized by Google

сломъ вандельныя формы до половины, исподоволь запечь.

Вандель по Австрїйски изъ бѣлаго хлѣба. Полфунта сахару съ восмью яицами цѣлыми и восмью желтками цѣлой часъ взбивать; потомъ взять 24 золотника мякишу бѣлаго хлѣба, съ одного лимону мѣлко изкрошеную корку и девять золотниковъ полосками изрѣзанныхъ фисташныхъ ядръ; все это вымѣшавъ, наложить въ вымазанныя масломъ формы и запекать въ вольномъ духу.

Вандель по Австрїйски изъ крошева. Ссѣкъ отъ телячей задней ноги изрубить очень мѣлко, и съ подбавкою крошенаго мякишу бѣлаго хлѣба, капорсовъ и винограду въ маслѣ коровьемъ поджарить; влить къ тому сметаны и по малому дѣлу вина и уксусу, приварить до сгущенїя; послѣ остудивъ, наложить въ вымазанныя масломъ формы; наложить крышки изъ хорошаго тѣста, помазать взбитымъ яичнымъ желтком, и запекать въ вольномъ печномъ духу.

Вандель по Австрїйски изъ мозгу. Хорошаго здобнаго тѣста раскатать листъ въ обухъ ножевой толщиною. Сдѣлай начинку изъ 24 золотниковъ просѣяннаго сахару, трехъ яицъ цѣлыхъ и трехъ желтковъ, мѣлко изрубленнаго говяжьяго мозгу изъ костей, 24 золотниковъ мѣлко скрошенаго цукату: все это взбивай часъ; уклади раскатанной листъ тѣста миндальными ядрами, въ маслѣ коровьемъ обмоченными; загни край, вылей начинку, и не дѣлая крышки, запекай въ вольномъ духу.

Вандель по Австрїйски изъ раковъ. Распустить слегка четверть фунта раковаго масла, положить въ него одно яицо цѣлое, четыре желтка, двѣ ложки дрождей отварныхъ, вылущенныхъ и дробно изрубленныхъ раковыхъ шеекъ, толченаго мушкатнаго цвѣту, небольшой стаканъ молока или снимокъ, и полфунта крупичатой муки, присолить: все тщательно вымѣшать въ проховое тѣсто, дать

Digitized by Google

дать оному не много постоять въ тепломъ мѣстѣ, чтобъ взошло; формы вымазать масломъ, наложить въ нихъ тѣста и запекать въ вольномъ духу.

Вандель по Австрїйски со пшеномъ Сарацинскимъ. Съ онымъ поступаютъ во всемъ, какъ сказано о ванделѣ изъ мозгу; но въ начинку берутъ въ молокѣ мягко развареного и по томъ растертаго пшена Сарацинскаго, толченаго миндалю; по смѣшанїи оныхъ распускаютъ слегка три четверти фунта масла коровьяго, разбалтываютъ пять яицъ цѣлыхъ и 12 желтковъ, кладутъ 24 золотника просѣяннаго сахару, обшертой съ лимону корки, цукату, изюму; все оное тщательно вымѣшавъ, въ формы кладутъ раскатанные листы тѣста, на нихъ начинки, но не очень полно, и запекаютъ въ вольномъ духу.

Вандель по Австрїйски съ сметаною. На полфунта слегка распущеннаго свѣжаго масла коровьяго взять осьмнацать желтковъ яичныхъ, стакана два сметаны, четыре ложки дрождей, фунтъ крупичатой муки и не много соли: все это вымѣшать и соединить тщательно; формы вымазать масломъ, наполнить оныя тѣстомъ въ половину, подержать въ тепломъ мѣстѣ, чтобъ взошло, и запечь въ вольномъ духу.

Вандель по Австрїйски съ щучиною. Сдѣлать мягкое здобное тѣсто, онымъ наполнить треть масломъ вымазанныхъ формъ; сдѣлать тѣльное изъ отварныхъ щукъ, вылущеныхъ раковыхъ шеекъ, щучьихъ молокъ и печенокъ, изрубивъ оныя мѣлко съ зеленымъ горохомъ обжаренымъ съ масломъ; замѣсивъ на сметанѣ, присоливъ и приправивъ пряностьми, обжарить въ маслѣ коровьемъ; наложить сего тѣльнаго въ формы до половины, сдѣлать крышки изъ тѣста и запекать въ печномъ вольномъ духу около трехъ четвертей часа.

Вандель по Богемски изъ хлѣба. Возьми 30 золотниковъ сахару, четверть фунта сладкаго миндалю и шесть золотниковъ корицы:

Digitized by Google

цы: столки это мягко; выпусти туда же восемь яицъ и вымѣшивай цѣлой часъ; послѣ подбавь четверть фунта хлѣбнаго мякишу и еще вымѣшай. Вымажь формы масломъ, наложи въ нихъ тѣста и въ вольномъ духу запеки румяно.

Ванделъ по Богемски съ саломъ. Четверть фунта свѣжаго коровьяго масла, осьмуху фунта сала, ложку раковаго масла, четыре яица цѣлыхъ, четыре желтка, четыре ложки разведенныхъ водою дрождей, осьмуху фунта крупичатой муки, сахару и лимонной корки по произволенію; замѣсить изъ онаго проховое тѣсто; дать оному взойти, и послѣ разложивъ въ формы, саломъ вымазанныя, исподоволь въ умеренно жаркой печи запечь.

Взваръ.

Взваръ изюмной по Саксонски. Столки изюму съ ломтемъ рѣшетнаго въ гренокъ высушенаго хлѣба въ иготѣ, разведи виномъ, пропусти сквозь сито, подсласти сахаромъ и приправь корицею.

Взваръ изъ орѣховъ по Саксонски. Вылущенныхъ орѣховыхъ ядръ съ тертымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба и бѣлкомъ въ густую сваренныхъ яицъ столки мягко въ иготѣ, разведи виномъ, пропусти сквозь сито, приправь пряностьми и солью, или когда угодно подсласти сахаромъ.

Взваръ изъ петрушки по Саксонски. Свѣжей петрушки травы изрубить мѣлко, столочь въ иготѣ съ мякишемъ размоченнаго виномъ бѣлаго хлѣба; протереть сквозь сито, приправить сахаромъ и посыпать изрубленнымъ дробно въ густую сваренымъ яицомъ.

Взваръ изъ сметаны по Саксонски. Взварить сметаны и остудить; тогда сѣвшую пѣнку снять ложкою, выложить на блюдо и посыпать сахаромъ.

Взваръ изъ хрѣну по Саксонски. Стереть въ ступкѣ хрѣну несочнаго очень мягко, да два яблока, подсластить сахаромъ и развесть виномъ. Этотъ взваръ подаютъ къ жареному карпю.

Ви-

Digitized by Google

Виноградъ.

Виноградъ по Саксонски вареной. Очищавъ ягоды съ вѣточекъ, пожарить немного въ маслѣ коровьемъ, по томъ влить на нихъ вина, положить сахару и корицы; взварить и выложить на ломти бѣлаго хлѣба, въ маслѣ коровьемъ поджареные, уклавъ оные на блюдѣ.

Виноградъ въ соусѣ. См. Соусы.

Вишни.

Вишни по Австрійски жареныя. Положить въ чашу крупичатой муки, влить туда же бѣлаго полпива или вина, подбавить взбитыхъ яицъ, мѣлкаго сахару, крошечку соли, и замѣсить жидковатое тѣсто. Вишни за черешки связать пучками, обмочить въ это тѣсто и зажарить въ горячемъ салѣ.

Вухтели.

Вухтели изъ раковъ по Богемски. На четыре стакана муки взять стаканъ сметаны, большую ложку раковаго масла, три яичныхъ желтка, три ложки чистыхъ дрождей: замѣсить изъ сего проховое тѣсто, гораздо выработать, приправить толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ, и умѣренно присоливъ, раскатать на столѣ лепешку. По томъ взять шейки вылущеныя отъ тритцати раковъ, изрубить оныя мѣлко, размазать по лепешкѣ, загнуть и скатать въ трубку; разрѣзать оную въ куски съ яицо величиною, дать постоять, чтобъ распространились. Положить въ глубокую сковороду сметаны, въ оную куски, влить большую ложку раковаго масла и зажарить на умѣренномъ жару.

Вухтели съ раковымъ масломъ по Богемски. Полфунта раковаго масла до тѣхъ поръ тереть ложкою, пока сдѣлается какъ сметана. Взбей два яица цѣлыхъ и шесть желтковъ, смѣшай съ этимъ вылущеное мясо изъ шестидесяти отварныхъ раковъ, восемь ложекъ густыхъ снимокъ, двѣ ложки чистыхъ дрождей, чтобъ сдѣлалось тѣстомъ; раскатай лепешкою въ палецъ толщиною, разрѣжь оную въ кружечки или пло-

Digitized by Google

плоскіе шарики, дай онымъ нѣсколько постоять въ теплѣ, чтобъ взошли. Тогда распусти въ сковородѣ свѣжей сметаны, съ кускомъ свѣжаго коровьяго масла и такимъ же кускомъ ракового масла. Когда вскипитъ, поклади вухтели, накрой сковороду, насыпь сверху жару и пряжь четверть часа.

Вьюны.

Вьюновъ по Австрійски готовить. Вычистивъ оныхъ, спрыснуть солью и перцомъ, положить въ кострюлю въ распущенное свѣжее коровье масло съ дробными луковицами, петрушкою, печѣрицами и сморчками, мѣлко изрубленными, и поджаритъ. Послѣ чего влить рыбей ухи или гороховой жижи не много. Приваривъ съ этимъ, подбить желткомъ, и давъ раза два вскипѣть, подавать.

Вьюны по Богемски съ лимоннымъ соусомъ. Вскипятить въ кострюлѣ или въ глубокой сковородѣ ренскаго уксусу, разведеннаго не много водою и присоленаго; сперва вычищенныхъ вьюновъ обвари этимъ уксусомъ, послѣ положи ихъ въ него и довари. Послѣ того въ жестяномъ блюдѣ положи кусокъ свѣжаго коровьяго масла, мушкатнаго цвѣту, лимоннаго соку, мѣлко скрошенной лимонной корки; положи вьюновъ съ отваромъ туда же, накрой блюдо и на жаровнѣ дай не много вскипѣть.

Вьюны по Саксонски приготовлять. Перетереть оныхъ въ теплой водѣ съ солью, вычистить и выпотрошить кромѣ печенокъ; обварить горячимъ уксусомъ, чтобъ посинѣли; варить въ водѣ на маломъ огнѣ, слегка присоливъ. Между тѣмъ сдѣлать соусъ изъ мяснаго отвару съ рюмкою вина, инбиремъ, перцомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, прибавивъ стертаго папушника и кусокъ вымытаго масла; положить въ него сваренныхъ вьюновъ и взварить. Отпуская, вмѣшать дробно скрошенаго размарину, лимонной корки и посыпать мушкатнымъ цвѣтомъ.

Вьюны по Саксонски съ соусомъ гороховымъ. Горохъ разваривъ, протереть сквозь сито, положить въ глубо-

Digitized by Google

кую сковороду и приставить на огонь. Когда сгустѣетъ, развести рыбною ухою и присолить. Когда закипитъ, положить вычищенныхъ и горячимъ уксусомъ обваренныхъ вьюновъ. Поваривъ нѣсколько, положить перцу, мушкатнаго цвѣту, кусокъ масла, и еще приваривъ, подавать.

Выдра.

Выдру готовить по Богемски. Куски выдры положить на ночь въ уксусъ, съ перцомъ, солью, кореньями и травами поваренными, луковицами и эшалотомъ. По томъ въ кострюлю положить ветчиннаго сала, куски выдры изъ уксуса со всѣми приправами, кускомъ ветчины, полбутылкою Бургонскаго вина, и накрывъ упаривать. Далѣе, ложку до темна подпальной муки развесть сокомъ изъ этой кострюли и подбить. Выложить куски мяса, облить соусомъ изъ кострюли и выдавить сокъ изъ одного лимона.

Г.

Гашъ.

Гашъ или Кохъ по Австрійски. На три четверти фунта масла коровьяго взять полфунта сахару, двацать яичныхъ желтковъ и нѣсколько крошеной лимонной корки; все это стирать часъ; выложить на жестяное масломъ коровьимъ вымазанное блюдо, наполнивъ онаго только половину; ибо оной вздуется очень высоко; поставить въ печь, полить сверху масломъ коровьимъ, и испечь.

Гашъ по Австрійски айвной. Разварить айвы или квиты очень мягко, облупить и скоблить ножемъ, прибавить къ тому полфунта айвнаго соку; въ глубокой сковородѣ пораспустить четверть фунта масла коровьяго, вмѣшать въ оное два яица цѣлыхъ и четыре желтка взбитыхъ, положить наскобленную айву, и цѣлой часъ взбивать; по томъ два яица цѣлыхъ и три желтка взбить, двѣнатцать золотниковъ мягко столченаго миндалю, четверть фунта просѣяннаго

го

го сахару, и напослѣдокъ стаканъ сливокъ положивъ, смѣшать съ прежнимъ и еще полчаса бить; вмѣшать мѣлко скрошеной лимонной корки; выложить на блюдо, масломъ вымазанное, и запечь въ печномъ вольномъ духу.

Гашъ по Австрійски вздухой. Размѣсить крупичатой муки съ холоднымъ молокомъ, приставить на огонь, продолжая мѣшанїе, и дать вскипѣть. Когда остынетъ, разотри и вмѣшай въ оное кусокъ свѣжаго масла коровьяго, два яица цѣлыхъ и три желтка; подсласти сахаромъ, выложи на жестяное блюдо и запеки между двухъ огней, т. е. поставя на жаръ, и насыпавъ онаго на крышку блюда.

Гашъ по Австрійски вишенной. Взявъ сухихъ вишенъ, разварить оныя мягко въ водѣ съ прибавкою вина, протереть сквозь сито и остудить. Между тѣмъ кусокъ свѣжаго масла растерешь ложкою въ сметану, вмѣшать въ него нѣсколько яицъ цѣлыхъ и столько же желтковъ; прибавить крошенаго мякишу бѣлаго хлѣба, мягко столченыхъ остатковъ бискотовъ, сахару по произволенїю; соединить съ протертыми вишнями, выложить на вымазанное масломъ блюдо и исподоволь запечь.

Гашъ по Австрійски изъ бискотовъ. Растереть бискотовъ съ хорошимъ виноградным виномъ, и развариве въ жидкой кисель, протереть сквозь сито. Растереть кусокъ свѣжаго масла, подбавить нѣсколько желтковъ и сахару, смѣшать съ бискотною гущею, и запечь на блюдѣ, вымазанномъ масломъ.

Гашъ по Австрійски изъ бѣлаго хлѣба. Обрѣзавъ корки съ бѣлаго хлѣба, разрѣжь въ тонкїе ломти, облей кипящимъ молокомъ, раздави и протри сквозь сито. Разотри ложкою свѣжаго масла коровьяго, вмѣшай въ него два яица цѣлыхъ и шесть желтковъ, двѣнадцать золотниковъ мягко столченаго миндалю; соедини съ помянутымъ хлѣбомъ, прибавь четверть фунта мѣлкаго просѣянаго сахару и дробно обрѣзанную корку

Digitized by Google

съ полулимона. Мѣшай это часъ, выложи на блюдо, масломъ вымазанное, и запеки румяно.

Гашъ ло Австрїйски изъ взбитыхъ яицъ. Нѣсколько въ пѣну взбитыхъ яицъ смѣшай со сливками, прибавь сахару, мѣлко скрошенной лимонной корки и толченой корицы; выложи на блюдо смазанное и запеки исподоволь между двухъ огней.

Гашъ ло Австрїйски изъ зеленаго винограду. Возьми неспѣлаго винограду, положи въ черепню, смочи не много водою и распарь мягко на жару, мѣшая безпрестанно; послѣ раздави и протри сквозь сито. Когда протертое остынетъ, на фунтъ онаго положи фунтъ сахару, прибавь пѣною взбитыхъ яичныхъ бѣлковъ; вымѣшай все, и выклавъ на блюдо, масломъ коровьимъ смазанное, запеки исподоволь.

Гашъ ло Австрїйски изъ каллуна. Съ неваренаго каплуна обери мясо съ костей, изруби оное мѣлко съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей; по томъ бѣлаго хлѣба, въ сливкахъ размоченнаго и выжатаго, подмѣшай къ полуфунту мягко столченаго миндалю въ иготь, и перетолки; послѣ разотри въ сметану полфунта свѣжаго масла коровьяго, выпуская мало по малу туда же три яица цѣлыхъ и двѣнатцать желтковъ, пѣною взбитыхъ; смѣшай съ первымъ, подбавь четверть фунта мѣлкаго сахару и мѣлко скрошеную корку съ одного лимону: все вообще тщательно вымѣшай, выложи на блюдо, масломъ смазанное, и медленно запекай между двухъ огней.

Гашъ ло Австрїйски изъ марципановъ. Въ шесть стакановъ прѣснаго молока вмѣшай четыре яица, присоли, приставь на огонь, продолжая мѣшанїе, пока свернется; тогда протри сквозь сито, и пока стынетъ, разотри въ сметану полфунта свѣжаго масла коровьяго, два яица цѣлыхъ и девять желтковъ разболтанныхъ, вмѣшивай мало по малу во время растиранїя; послѣ подбавь 36 золотниковъ мягко столченаго миндалю и столькожъ про-

Digitized by Google

просѣяннаго сахару, мѣлко скрошеной лимонной корки, и продолговатыми кусочками нарѣзаннаго цукату; вымѣшавъ все вообще, запеки по обыкновенію.

Гашъ по Австрїйски изъ мѣлкихъ крупъ. Развари крупъ сихъ на молокѣ, выложи въ другую посудину и остуди. Распусти сала, вмѣшай въ него, растирая ложкою, одно по другомъ нѣсколько яицъ, соедини съ кашею, и на блюдѣ, масломъ вымазанномъ, запеки въ печи.

Гашъ по Австрїйски изъ почекъ. Телячьи почки обще съ саломъ ихъ срубить съ бѣлымъ хлѣбомъ, въ молокѣ размоченнымъ и выжатымъ; растереть въ сметану свѣжаго масла коровьяго, подмѣшать въ него два яица цѣлыхъ и еще два желтка взбитыхъ; положить въ это изрубленныя почки, три ложки свѣжей сметаны, приправить не много солью и мушкатнымъ цвѣтомъ; все мѣшать полчаса, выложить на блюдо, масломъ смазанное, и запечь румяно между двухъ огней.

Гашъ по Австрїйски изъ пшена Сарацинскаго. Пшено положить въ кипящее молоко; разваривъ остудить и истолочь въ иготѣ. Растереть въ сметану кусокъ свѣжаго масла коровьяго, вмѣшать въ него нѣсколько желтковъ яичныхъ взбитыхъ, четверть фунта мягко столченаго миндалю, намоченной въ молокѣ и выжатой булки, нѣсколько сахару, цукату и крошеной лимонной корки. Это, со пшеномъ соединивъ, мѣшать полчаса, выложить на смазанное блюдо и запечь.

Гашъ по Австрїйски изъ раковъ. Полфунта вылущенныхъ раковыхъ шеекъ растереть въ ступкѣ; по томъ прибавить полфунта раковаго масла и медленно продолжать стиранїе, подбавляя восемь яицъ и четверть фунта мѣлкаго сахару; по получасномъ тренїи вымазать масломъ пастетное блюдо, выложить въ оное смѣсь и запечь въ тортной сковородѣ.

Гашъ по Австрїйски изъ раковъ другимъ образомъ. Для большаго блюда употребляется 25 раковъ.

Отваривъ оныхъ въ водѣ съ солью, шейки вылущить и мѣлко изрубить; а изъ лузги, столченой съ коровьимъ масломъ, выварить раковое масло. По томъ отъ пятнатцати живыхъ раковъ нечистыя жилки обобрать, столочь оныхъ въ иготѣ мягко, растереть съ двумя стаканами молока, продавить сквозь салфетку, подмѣшать въ нихъ три взбитыхъ яица, положить въ глубокую сковороду, приставить на огонь и сварить въ комъ. Воду отскочившую слить, а комъ въ иготи столочь съ размоченною въ молокѣ булкою; выложить въ ступку, прибавить четверть фунта раковаго масла, четыре яица цѣлыхъ и восемь желтковъ взбитыхъ, четверть фунта мягко столченаго миндалю, еще размоченной булки, мѣлко изрубленныхъ раковыхъ шеекъ, дробно скрошенной лимонной корки, сахару и столченаго мушкатнаго цвѣту. Все упомянутое вымѣшивать полчаса; на блюдѣ сдѣлать окраекъ; оной обще съ блюдомъ смазать масломъ; выложить въ оное вышесказанную смѣсь и запечь въ тортной сковородѣ или въ печи.

Гашъ по Австрійски коричной. Полфунта облупленнаго миндалю мягко столочь съ мѣлкою скрошенною лимонною коркою и смочить лимоннымъ сокомъ; послѣ полфунта сахару, разваривъ съ тремя ложками холодной воды, положить туда же, вымѣшать и остудить. Послѣ подбавить къ тому же четыре яица цѣлыхъ и 12 взбитыхъ желтковъ, мѣлко скрошеную корку съ половины лимону, цукату и просѣянной корицы; мѣшать цѣлой часъ и запечь исподоволь.

Гашъ по Австрійски круляной. Положивъ крупы въ горячее сало, поджарить до желта, послѣ влить кипящаго молока и сварить до сгущенія. Подмѣшать нѣсколько взбитыхъ желтковъ, растертаго съ сметаною не много шафрану; запечь между двухъ огней и посылать, посыпавъ сахаромъ.

Гашъ по Австрійски миндальной. Полфунта сахару съ тремя ложками воды

ды развариτь въ луженой кострюлѣ густо; послѣ чего выложить въ ступку къ тремъ четвертямъ фунта мягко столченаго миндалю, вымѣшать, подбавить пять яицъ цѣлыхъ и пятнатцать желтковъ взбитыхъ, мѣлко скрошеныхъ лимонной корки и цукату; все соединить мѣшаніемъ, и на блюдѣ смазанномъ исподоволь запечь.

Гашъ ло Австрїйски мучняной, или *дѣтской*. Поджарить въ коровьемъ маслѣ муки, но негусто, развести кипящимъ молокомъ, присолить и взварить.

Гашъ ло Австрїйски мучняной. Крупичатой муки, размѣсивъ на прѣсномъ молокѣ, подбавить нѣсколько взбитыхъ яицъ и растопленнаго сала или масла; онымъ поливать въ соломину толщиною повсюду. Взваривъ процѣдить, жирное словить, положить въ вымазанную масломъ глубокую сковороду и запечь между двухъ огней.

Гашъ ло Австрїйски сливной. Изъ спѣлыхъ сливъ вынуть косточки, по томъ развариτь ихъ въ кисель съ сахаромъ и корицею на виноградномъ винѣ, протереть сквозь сито и остудить. Между тѣмъ кусокъ свѣжаго коровьяго масла растереть въ сметану, подбавляя къ тому мало по малу взбитыхъ яичныхъ желтковъ, а по томъ подмѣшать и сливной кисель. Выложить на блюдо, вымазанное масломъ, и исподоволь запечь.

Гашъ ло Австрїйски съ виномъ. Приставить на огонь хорошаго сала въ пространной сковородѣ, чтобъ распустилось, но не давать разгорячиться; подмѣшать въ него мѣлко стертаго и просѣяннаго пшеничнаго сухаря и поджарить до желта; тогда подмѣшать въ это двѣ части вина и одну часть воды, вскипятивъ особливо. По свареніи и остуженіи сего растереть кусокъ масла свѣжаго, подложивъ въ него нѣсколько яицъ цѣлыхъ, и столько же желтковъ; смѣшать съ прежнимъ, приложить толченой и просѣянной корицы и изюму, бить полчаса, наполнить глубо-

Digitized by Google

кую сковороду или блюдо, масломъ вымазанное, и запечь исподоволь.

Гашъ ло Австрїйски съ земляницею. Стакана четыре земляницы протереть сквозь сито въ тазъ изъ желтой мѣди, приставить на огонь; подбавить туда же четверть фунта сахару и три ложки воды; уваривъ до сгущенїя, выложить въ чашу и остудить; выдавить туда сокъ изъ одного лимону, бѣлки отъ шести яицъ взбитые, мѣлко скрошеной лимонной корки взбивать цѣлой часъ; выложить въ блюдо, смазанное масломъ, и запечь въ вольномъ духу.

Гашъ ло Австрїйски съ каштанами. Фунтъ крупныхъ каштановъ сваривъ, вылущить ядра и стереть на частую терку. Тогда полфунта свѣжаго коровьяго масла растереть, прибавить четыре яица цѣлыхъ и шесть желтковъ, четверть фунта мягко столченаго миндалю, 36 золотниковъ просѣяннаго сахару, не много корицы и крошеной лимонной корки. Все вымѣшавъ, выложить на жестяное масломъ смазанное блюдо и запечь исподоволь.

Гашъ ло Австрїйски съ персиками. Фунтъ сахару и двѣ ложки воды положи въ кострюлю, хорошо вылуженную. Уваривъ сыропъ, положи въ него фунтъ очищенныхъ отъ кожи и косточекъ персиковъ; увари до сгущенїя; выложивъ въ чашу, разотри и остуди. Бѣлки отъ десяти яицъ взбей въ пѣну, мало по малу подбавляя, смѣшай въ персики, выложи на блюдо, смазанное масломъ, запеки и тотчасъ подавай, для того что это скоро опадетъ и сморщивается.

Гашъ ло Австрїйски съ сметаною. Четверть фунта свѣжаго масла коровьяго растереть въ сметану, подбавить въ него пять яицъ цѣлыхъ и пять желтковъ, булку, въ молокѣ размоченную и выжатую, стереть съ тѣмъ же, подсластить сахаромъ, подбавить мѣлко скрошеной лимонной корки; вымѣшать, выложить на блюдо, масломъ смазанное, и въ тортной сковородѣ между

Digitized by Google

между двухъ огней исподоволь запечь.

Гашъ ло Австрїйски съ яблоками. Очистивъ съ яблокъ кожу, разрѣзать каждое на четверо, сѣмянники выкинуть, разварить мягко въ водѣ съ прибавкою малой доли вина, протереть сквозь сито и остудить. Послѣ того масла растереть въ сметану, подбавить нѣсколько яицъ цѣлыхъ и столько же желтковъ, смѣшать съ яблоками, и прибавивъ стертаго мякишу бѣлаго хлѣба, просѣянной корицы и изюму, полчаса взбивать, выложить въ смазанное масломъ блюдо и запечь.

Или. Очищенныхъ крупныхъ яблокъ нарѣзать ломтями, укласть рядомъ на жестяномъ масломъ коровьимъ вымазанномъ блюдѣ, пересыпать сахаромъ, положить кусокъ свѣжаго коровьяго масла и на умѣренномъ угольномъ жару зажарить румяно. Этотъ гашъ называютъ Испанскимъ.

Гашъ ло Австрїйски шоколадной. На полфунта мягко столченаго миндалю взять 36 золотниковъ просѣяннаго сахару, пять яицъ цѣлыхъ и пятнатцать желтковъ; одинъ по другомъ выложивъ, цѣлой часъ взбивать; подбавить 27 золотниковъ стертаго шоколаду, не много просѣянной корицы; вымѣшать и запечь по обыкновенному.

Гашъ ло Австрїйски яичной. На четверть фунта мягко столченаго миндалю положить въ игошъ шесть желтковъ яичныхъ, въ густую сваренныхъ, толочь вымѣщивая; послѣ растереть свѣжаго масла коровьяго въ сметану, подбавить четыре яица цѣлыхъ и столько же желтковъ, четверть фунта просѣяннаго сахару, стирать полчаса; смѣшать съ прежнимъ миндалемъ, тереть еще полчаса; выложить на смазанное масломъ пастетное блюдо и запечь.

Или. Поджаритъ въ салѣ муки крупичатой, замѣсивъ тѣстомъ, влить на это кипящаго молока и вымѣшать. Снявъ съ огня и остудивъ, выпустить нѣсколько яицъ, присолить, гораздо вымѣщать, чтобъ

Digitized by Google

все соединилось; выложить въ смазанную масломъ жестяную сковороду и запечь въ печи.

Гашъ по Богемски, блюдной называемой. Шестдесятъ свареныхъ и вылущенныхъ раковъ столочь въ иготѣ мягко, развесть добрымъ винограднымъ виномъ, выложить на жестяное блюдо, приставить на угольной жаръ; тертаго пшеничнаго сухаря смѣшать съ нѣсколькими взбитыми яицами, подложить сахару, съ прежнимъ смѣшавъ держать на огнѣ, мѣшая, пока сгустится.

Гашъ по Богемски изъ раковъ. У тритцати живыхъ раковъ обрѣзать ноги и всѣ лузговатые края, столочь оныя мягко; взять свѣжаго неснятаго молока, подцвѣтить оное терназоломъ, размочить въ немъ мякишу бѣлаго хлѣба, выжать, положить къ ракамъ, перемѣшать пестикомъ и сквозь полотенцо продавить. Въ это раковое молоко положить четыре яица цѣлыхъ и столько же желтковъ, мѣшать и взбивать ложкою, на огонь приставивъ; мѣшанїе продолжать. Тогда взять отъ шестидесяти раковъ вылущенныя шейки, изрубить мѣлко, подбавить полфунта столченаго миндалю, положить съ вышеписаннымъ въ иготь, перетолочь; прибавить полфунта раковаго масла, пять яицъ цѣлыхъ, осмнатцать желтковъ, сахару по произволенїю, и цѣлыхъ два часа толочь и стирать; наконецъ выложить въ жестяное масломъ смазанное блюдо и въ вольномъ печномъ духу запечь.

Или, другимъ образомъ: отъ шестидесяти свареныхъ раковъ взять вылущенныя шейки, изрубить и мягко столочь; по томъ въ два стакана сметаны положить мякишь бѣлаго хлѣба, по четверти фунта свѣжаго коровьяго и раковаго масла, все вымѣшать, и приставивъ на огонь, мѣшать, пока вспѣнится. Тогда снявъ остудить и протереть сквозь сито. Въ это вмѣшать пять яицъ цѣлыхъ и десять желтковъ, крошеной лимонной корки, мушкатнаго

го цвѣту и сахару; напослѣдокъ, выложивъ на блюдо, или въ жестяную обечайку, исподоволь запечь.

Гашъ по Богемски изъ хлѣба. Полфунта свѣжаго коровьяго масла растереть въ сметану, подбавить въ него полфунта крупно столченаго миндалю, девять яицъ цѣлыхъ и столько же желтковъ; мѣшать часъ; по томъ положить 18 золотниковъ цукату, 12 золотниковъ крошенаго полосками обсахареннаго миндалю, шесть золотниковъ столченой корицы, шесть золотниковъ тертаго мушкатнаго орѣшку, полтора золотника толченой гвоздики, столько же инбирю; напослѣдокъ полфунта хорошаго рѣшетнаго хлѣба, крошеной померанцовой корки и сахару по произволенію. Все оное замѣсить пѣстомъ, выложить на блюдо, смазанное масломъ, и исподоволь запечь.

Гашъ по Богемски изъ щукъ. Съ сырыхъ щукъ обобравъ мясо, изрубить мѣлко и стереть съ полфунтомъ свѣжаго коровьяго масла, подбавить четверть фунта столченаго миндалю, корку съ одного бѣлаго хлѣба, въ винѣ размоченную, нѣсколько мѣлко изрубленныхъ раковыхъ шеекъ, шесть яицъ цѣлыхъ и шесть желтковъ; стирать, мѣшать и взбивать цѣлой часъ, прибавить сахару и запечь исподоволь на блюдѣ, масломъ смазанномъ.

Гашъ по Богемски мучяной. Поджарить четверть фунта масла коровьяго, съ мукою, но не очень темно, влить стаканъ вина согрѣтаго, положить восемь яичныхъ желтковъ, сахару, корицы, крошеной лимонной корки; все это, вымѣшавъ, выложить въ глубокую масломъ смазанную сковороду и исподоволь запечь.

Гашъ по Богемски съ айвою. Сперва разварить айву мягко, облупить кожу и все мягкое соскоблить ножемъ; на полфунта сего киселя положить столько же толченаго миндалю, тертаго и въ салѣ поджаренаго мякишу бѣлаго хлѣба, четыре яица цѣлыхъ и восемь желтковъ, сахару по произволенію, при-

Digitized by Google

прибавить крошеной лимонной корки. Все это вымѣшавъ гораздо, запечь по обыкновенному.

Гашъ по Богемски съ булкою растертою. Полфунта масла коровьяго растереть въ сметану, взбить три яица цѣлыхъ и шесть желтковъ, соединить съ масломъ и полчаса взбивать; подмѣшать туда же булку, въ сметанѣ размоченную, приправить пряностьми и сахаромъ, выложить на жестяное блюдо и запечь между двухъ огней.

Гашъ по Богемски съ ветчиною. Столочь мягко фунтъ сладкаго миндалю, подбавить въ него четыре яица цѣлыхъ и шесть желтковъ; мѣшать часъ, взбивая. По томъ положить туда четверть фунта крупичатой муки, кислой сметаны, полфунта жеребейками изрѣзанной ветчины, крошеной лимонной корки, вымѣшать и запечь на сковородѣ въ умѣренномъ жару.

Гашъ по Богемски съ горохомъ вылущеннымъ. Пригоршни двое мягко разваренаго гороху протереть сквозь сито, чтобъ отдѣлить кожицы; по томъ стереть въ сметану фунтъ съ четвертью коровьяго масла, выложить въ него протертой горохъ, подбавить отъ восьми яицъ желтки, крошеной лимонной корки и сахару по произволенію, но не столько, чтобъ вкусъ гороховой заглушило; перемѣшавъ все, подбавить толченой корицы, яичныхъ бѣлковъ, пѣною взбитыхъ, и запечь исподоволь на блюдѣ, или сковородѣ, или въ обечайкѣ.

Гашъ по Богемски съ желтками яичными. Въ бутылкѣ снимокъ разболтать пять яицъ и семь желтковъ съ прибавкою крупичатой муки; по довольномъ вымѣшанїи выложить въ черепню, посыпать сахаромъ, приставить на жаръ; а когда спечется, выложить на блюдо, разрѣзать въ куски и подавать, посыпавъ сахаромъ и корицею.

Гашъ по Богемски съ каплуномъ. Сперва каплуна сварить мягко, мясо съ костей обобрать, столочь съ бѣлымъ хлѣбомъ, въ сметанѣ обмоченнымъ, прибавить

по

по горсти муки и мягко столченаго миндалю, четыре яица цѣлыхъ и два желтка, снимокъ, сахару и масла коровьяго сколько можно; приправить пряностьми, вымѣсить оное какъ тѣсто, и выложивъ на смазанное масломъ блюдо, исподоволь запечь.

Гашъ по Богемски съ калустою. На четверть фунта облупленнаго, не много водою смоченнаго и мягко столченаго сладкаго миндалю взять два кочешка свѣжей капусты, сварить мягко, воду выдавить и мѣлко изрубить; размочить въ молокѣ мякишь отъ двухъ булокъ и выдавить; полфунта масла коровьяго растереть въ сметану. Все это перемѣшать и соединить, прибавить шесть яицъ цѣлыхъ и восемь желтковъ, сахару по произволенію, лимонной изрубленной корки; вымѣшавъ, выложить въ жестяную смазанную обечайку и запечь.

Гашъ по Богемски съ корицею. Полфунта свѣжаго коровьяго масла растереть въ сметану, подмѣшать въ оное фунтъ крупно столченаго миндалю; потомъ 12 бѣлковъ яичныхъ взбить въ пѣну и подмѣшивать въ прежнее, мало помалу мѣшая цѣлой часъ, при чемъ положить сахару по произволенію, съ 15 золотниками корицы; вымазать блюдо или обечайку масломъ, сдѣлать изъ тѣста окраекъ, вышеписанное выложить и запечь исподоволь.

Или: размочить въ пинѣ корокъ рѣшетнаго хлѣба; фунтъ кедровыхъ или миндальныхъ ядръ облупить, смочивъ водою, мягко столочь; стереть четверть фунта масла, изъ корокъ вино выдавить, смѣшать съ миндалемъ, тереть оныя полчаса; прибавить три золотника корицы и сахару по произволенію, также четыре яица цѣлыхъ и десять желтковъ. Все оное еще вымѣшивать полчаса, запечь исподоволь въ обечайкѣ по обыкновенію, а отпуская на столъ, посыпать сахаромъ.

Гашъ по Богемски съ куриными пулками и печенками. Пупки и печенки изрубить дробно, прибавить

Digitized by Google

вить яицъ, сметаны и пряностей; вымѣшать, смочить куринымъ бульономъ и на оловянномъ блюдѣ запечь.

Гашъ по Богемски съ масломъ и яицами. Сбить съ молокомъ шесть яичныхъ желтковъ, приставить на огонь и дать свернуться; когда остынетъ, сыворотку слить долой; взять равную долю противъ свернувшагося масла коровьяго свѣжаго, стереть оное въ смешану, смѣшать съ яицами вышесказанными, прибавить стирая три яица цѣлыхъ и шесть желтковъ, сахару по произволенїю; еще полчаса мѣшать, а по томъ запечь по обыкновенїю.

Гашъ по Богемски съ миндалемъ. На полфунта мягко столченаго миндалю положить полфунта толченаго сахару, три яичныхъ желтка и девять яицъ цѣлыхъ; оное мѣшать часъ, а напослѣдокъ запечь обыкновеннымъ образомъ.

Гашъ по Богемски съ мозгомъ. Взять полфунта столченаго миндалю, столькожъ говяжьяго мозгу изъ костей, въ смешанъ размоченную булку, толочь въ ступѣ, подбавляя четыре лица цѣлыхъ и еще столько же желтковъ, сахару по произволенїю, толченой корицы, лимоннаго соку и крошеной лимонной корки; сдѣлать изъ всего густое тѣсто и запечь исподволь на блюдѣ или въ обечайкѣ по обыкновенїю.

Гашъ по Богемски съ морковью. Очистивъ моркови, стереть оную на терку, завернуть въ салфетку, варить полчетверти часа въ кипяткѣ; по томъ стереть съ свѣжимъ коровьимъ масломъ или саломъ; прибавить въ половину количества моркови, толченаго миндалю, пять яицъ цѣлыхъ и десять желтковъ, крошеной померанцовой корки и сахару; все мѣшать часъ и запечь по обыкновенному.

Гашъ по Богемски съ пшеномъ Сарацинскимъ. На полфунта въ сливкахъ разваренаго пшена взять по столько же свѣжаго масла и толченаго миндалю, шесть яицъ цѣлыхъ и восемь желтковъ, крошеной лимонной корки и сахару по

Digitized by Google

по произволенію; вымѣшавъ довольно, запечь по обыкновенному.

Гашъ по Богемски съ слинатомъ. Отваривъ спинатъ, отжать, мѣлко изрубить и положить въ иготь; прибавить говяжьяго мозгу изъ костей, мягко столченаго миндалю; столочь это, а по томъ, выложивъ на блюдо, замѣсить на яицахъ, съ прибавкою сметаны и сахару; перетирая цѣлой часъ, запечь по обыкновенному.

Гашъ по Богемски съ телячьимъ сладкимъ мясомъ. Сваривъ оное, изрубить мѣлко и столочь въ иготѣ въ тѣсто; по томъ съ бѣлаго хлѣба верхнюю корку размочить въ сливкахъ, выжать, положить въ иготь, также четверть фунта облупленаго миндалю и перетолочь; выложивъ въ чашу, прибавить пять яицъ цѣлыхъ и столько же желтковъ, крошеной лимонной корки, толченыхъ мушкатнаго цвѣту и корицы, сахару по произволенію; вымѣшать и запечь исподоволь въ обечайкѣ, смазанной масломъ.

Гашъ по Богемски съ яблоками. Испечь яблокъ и одну мякать обобравъ, на четверть фунта оной положить столько же толченаго миндалю, три яица цѣлыхъ и три желтка взбитыхъ, двѣ ложки сметаны, сахару и корицы по произволенію; все это мѣшать и взбивать часъ; запечь въ вольномъ печномъ духу на блюдѣ съ обечайкою, смазанныхъ масломъ.

Инымъ образомъ: сварить мягко кислыхъ яблокъ, протереть мягкое сквозь сито въ чашу, и накрывъ, дать нѣсколько попрѣть; остудивъ, положить въ нихъ кусокъ свѣжаго масла коровьяго, въ сливкахъ размоченной мякишъ булки, четверть фунта мягко столченаго миндалю, четыре яица цѣлыхъ, шесть желтковъ, корицы, сахару, крошеной лимонной корки; все это вымѣшивать часъ, а по томъ запечь по обыкновенному.

Говядина.

Говядина по Австрійски съ виноградомъ зеленымъ. Говядину ошпаритъ, виноградъ

Digitized by Google

градъ съ крошками бѣлаго хлѣба поджаритъ въ маслѣ коровьемъ, накатитъ говяжьимъ отваромъ и довершитъ вареніе, чтобъ виноградъ размякъ, дать прижариться; подбавивъ сметаны и приправивъ пряностьми, вылить на говядину.

Говядина по Австрїйски душоная. Взять хорошую часть говядины отъ хвоста, присолить, положить нѣсколько анчоусовъ, капарсовъ, говяжьяго мозгу изъ костей, луку, и все это изрубить мѣлко. Дно кострюли посыпать мукою, положить кусокъ масла коровьяго и половину помянутаго изрубленаго; посыпать размариномъ, лавровымъ листомъ, перцомъ, инбиремъ, гвоздикою, мушкатнымъ цвѣтомъ; а на это положить остальную половину изрубленнаго, и накрывъ кострюлю, упаривать до темна; послѣ влить немного уксусу, булїону и вина, приварить, чтобъ размякло; по томъ мясо выбрать, подбавить на булїонѣ растертой яичной желтокъ и лимоннаго соку; мясо укласть кружками лимону и послѣ облить соусомъ изъ кострюли.

Говядина по Австрїйски, Стуфато называемое приготовленіе. Приготовляется сначала по сказанному о бїофъ а ла модъ, по томъ столочь въ иготѣ ветчиннаго сала, тимїану, бѣлаго перцу, два гвоздка гвоздики, чесноку и базилику; это съ солью, лукомъ и лавровымъ листомъ положить въ закрытой посудинѣ, и при частомъ встряхиванїи кострюли шесть часовъ упаривать, и естьли нужно будетъ, накачивать булїономъ. Подавая, съ жижи жиръ словить и облить мясо.

Говядина по Австрїйски съ морковью. Отварить грудинку мягко, разрѣзать въ продолговатые куски морковь и въ кострюлю положивъ, смочить говяжьимъ отваромъ. Когда совсѣмъ упрѣютъ, подбавить подпальнаго съ мукою масла, крошенаго луку, чернаго хлѣба, приправить пряностьми, и приваривъ, облить говядину на блюдѣ и укласть морковью.

Говя-

Digitized by Google

Говядина по Австрійски съ умурками. Говядину отваривъ мягко, сдѣлать подпалку съ лукомъ, умурки скрошить, прибавить крошеной травы петрушки, прижарить, накатить говяжьимъ отваромъ, съ уксусомъ и сметаною смѣшавъ; приправить пряностьми, и взваривъ, выложить на говядину.

Говядина по Богемски. Взявъ шпеку, изрѣзать въ куски, въ пальцъ величиною и толщиною, натереть перцомъ и солью и нашпековать онымъ часть говядины отъ хвоста фунтовъ въ шесть или восемь. Сварить эту часть въ водѣ съ солью въ закрытой кострюлѣ; какъ скоро сдѣлается мягка, прибавить туда луковицъ, натыканныхъ гвоздикою, инбирю цѣлкомъ, крупно толченаго перцу, размарину и лавроваго листу. За полчаса предъ отпусканіемъ на столъ жиръ счерпать, подмѣшать стаканъ уксусу, положить скрошеныхъ земляныхъ грушъ и говяжью небную часть, поуварить.

Говядина по Богемски душоная. Взять часть говядины, нашпековать, приправить перцомъ и солью; дно кострюли укласть ломтями ветчины, спрыснуть солью и перцомъ, положить пучокъ травъ, на оной грудину накрыть лавровымъ листомъ, влить рюмку бѣлаго вина и нѣсколько говяжьяго отвару; наложить крышку, обмазать тѣстомъ и упаривать два часа на слабомъ угольномъ жару; тогда выложить на блюдо, прибавить капорсовъ и оливокъ и облить жижею изъ кострюли.

Говядина по Саксонски битая. Четвероугольную часть отъ сѣка надрубить съ обѣихъ сторонъ ножемъ мягко, только чтобъ не развалилась; послѣ того надергать шпекомъ, положить въ глубокую сковороду, посолить, влить мяснаго отвару пополамъ съ виномъ смѣшавъ, посыпать перцомъ, инбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ. Когда поварится около часу, положить кусокъ вымытаго масла коровьяго, лимоннаго соку, приставить на угли и доварить.

Digitized by Google

Говядина по Саксонски въ винѣ вареная. Взять часть отъ спины или грудины, или хвостовую, посыпать солью, толчеными гвоздикою, кардамономъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, укласть лавровыми листами, влить хорошаго вина и дать стоять два дни въ холодномъ мѣстѣ; въ это время оную двоекратно переворотить; наконецъ присолить, и прибавивъ говяжьяго отвару, уварить мягко, подмѣшать до темна подпальной муки, изрѣзать кружками половину лимона и еще приварить. Напослѣдокъ говядину выложить на блюдо, и укласть лимономъ и лавровымъ листомъ, а потомъ облить жижею, съ которою варилась.

Говядина по Саксонски въ уксусѣ вареная. Взять часть хвостовую или отъ грудины, посыпать солью съ толчеными пряностьми, и положить дней на восемь или десять въ острой уксусъ, держать накрывши въ холодномъ мѣстѣ и ежедневно переворачивать. Потомъ раза два ополоснувъ чистою водою, сперва до половины спѣлости зажарить въ говяжьемъ салѣ. Приставить на огонь уксусъ, въ которомъ говядина лежала, положить инбирю, перцу, гвоздики и мушкатнаго цвѣту, съ одного лимону корку и сокъ, обваренныхъ кипяткомъ кедровыхъ ядръ, также сдѣланную особливо подпалку; по взваренїи положить туда говядину и кусокъ сахару, естьли угодно. Когда поспѣетъ, говядину выложить на блюдо, ядра выловить ложкою, покласть на нее, также лимону кружками и полить не много жижею, въ которой варились.

Говядина по Саксонски кусками. Филейную часть разнять въ тонкїе куски, оные избить, нашпековать и укласть въ кострюлѣ слоями, а каждой слой пересыпать лавровымъ листомъ, толчеными гвоздикою и перцомъ, солью и мушкатнымъ орѣшкомъ; уклавъ слой, полить виномъ и бульїономъ, накрыть, приставить на угли и упаривать часа два; потомъ прибавить поджареной муки, выдавить сокъ изъ двухъ лимоновъ, а корки

Digitized by Google

ки ихъ искрошить; еще приварить и подавать.

Говядина по Саксонски сборная. Взять часть сердца, не много печени, почекъ и хвостовыхъ кусковъ; отварить мягко въ водѣ съ солью. Поваривъ часъ, положить корней петрушки, расколовъ каждой почти на двое. Между тѣмъ нарѣзать луку кружками, поджарить въ говяжьемъ салѣ и туда же положить. Приваривъ все это, подавать.

Говядина по Саксонски съ горчицею. Когда говядина сварена будетъ до половины спѣлости, скрошить базилику, бертраму, шимїану, эшалоту, петрушки, луку и капорсовъ дробно, поджарить въ особливой посудинѣ съ масломъ коровьимъ; положить туда же и говядину, спрыснуть солью и упаривать. Накатить говяжьимъ сокомъ, а предъ подаванїемъ положить горчицы и лимоннаго соку.

Говядина по Саксонски съ огурцами. Говядину сварить по обыкновенїю; поджарить два ломтя хлѣба, положить въ горшечикъ съ солеными скрошеными огурцами, долить мяснымъ отваромъ и разварить въ кисель; протереть сквозь сито, опять приставить на огонь, прибавить пряностей, масла коровьяго, не много сметаны и два въ кружки изрѣзанныхъ соленыхъ огурца и дать прикипѣть. Мясо выложить на блюдо и облить этимъ соусомъ. Телятину и баранину готовятъ тѣмъ же образомъ; но вмѣсто ржанаго хлѣба употребляютъ пшеничной.

Говядина по Славянски. Говяжью грудину варить въ такомъ горшкѣ, въ которомъ бы оная едва умѣстилась; положить корней пустарнаку, три цѣлыхъ луковицы, посыпать перцомъ, и лавроваго листу положить, а въ осталь налить сметаною. Упарить мягко и подавать, посыпавъ петрушкою.

Говяжья хвостовая часть.

Задній ремень или мясистой валъ, къ хвосту идущій, нашпековать крупнымъ шпекомъ, приправить солью, перцомъ и гвоздикою, положить луку и лавро-

Digitized by Google

вроваго листу, соку, выдавленнаго изъ неспѣлаго винограду или лимоннаго, рюмку реинскаго уксусу, и накрывъ, оставить на сушки. Послѣ того обмочить въ тѣсто, изъ муки на яичныхъ желткахъ и винѣ замѣшенное, и вопервыхъ въ кострюлѣ до половины спѣлости обжарить въ кипящемъ свиномъ салѣ. По томъ говяжью сію часть вынувъ, обвернуть въ салфетку, варить въ котлѣ, выливъ въ оной растворъ, въ которомъ сначала говядина мокла, прибавивъ фунта три свинаго сала, петрушки и лимону кружками. По сваренїи котелъ съ огня составить и дать говядинѣ въ немъ остыть. Сдѣлать крошево изъ говядины съ печерицами, сморчками, мозгомъ изъ костей и малою долею ветчиннаго сала; приправивъ солью и перцомъ, поджарить въ кострюлѣ и подмѣшать нѣсколько взбитыхъ яицъ. Говяжью часть выложить на блюдо, обложить помянутымъ крошевомъ и запекать четверть часа въ печномъ вольномъ духу.

Голиллы,
или трубочное пирожное.

Голиллы по Австрїйски. Въ горшкѣ разболтать восемь яицъ, четыре горсти чистой пшеничной муки, подбавить сметаны, просѣяннаго сахару и крошечку соли; вымѣсивъ изъ сего тѣсто, раскатать самой тонкой листъ, запекать въ сблатковомъ масломъ смазанномъ желѣзкѣ, и горячїя класть на скалку, чтобъ согнулись въ трубочку.

Голиллы по Австрїйски миндальные. На фунтъ крупичатой муки положить двѣнатцать золотниковъ мягко столченнаго миндалю и 24 золотника просѣяннаго сахару, подбавить ложку или больше снимокъ и шесть взбитыхъ яицъ, вымѣсить и запекать въ обыкновенныхъ смазанныхъ саломъ клещахъ.

Головá.

Голова телячья по Австрїйски. Развариvъ голову телячью очень мягко, мясо съ кости обобрать, разрѣзать въ куски; по томъ два фунта телятины отъ задней ноги, съ полфунтомъ ветчи-

Digitized by Google

чиннаго сала и 15 анчоусами, мѣлко изрубить; въ чашѣ фунтъ свѣжаго масла коровьяго растереть въ сметану, восемь яицъ одно за другимъ туда же выпустить, также положить изрубленное, приправить пряностьми, мѣлко искрошенною лимонною коркою, изъ четырехъ лимоновъ сокомъ; все оное вымѣшавъ, выложить въ жестяное блюдо, покласть порядочно куски телячей головы и запечь до желта на умѣренномъ жару. Можно блюдо это облить желаемымъ соусомъ.

Голова дикой свиньи съ тиненьемъ по Богемски. Со всей свиньи кожу съ ногами и головою содравъ, сдѣлать фаршъ изъ ея мяса, съ копченьми говяжьими языками, начинить кожу фаршемъ, зашить и испечь въ печи.

Голова свиная по Богемски. Голову свиную сперва хорошенько просолить и дать лежать часа два, чтобъ соль вошла; по томъ въ большую сковороду съ глубокими окрайками влить хорошаго вина по поламъ съ водою, положить размарину, листовъ шалфейныхъ, а за тѣмъ и свиную голову, и уварить мягко; послѣ тою очистивъ, положить на блюдо, въ ротъ ей вложить померанецъ или яблоко, а вокругъ окласть размариномъ и померанцовыми листами.

Голова говяжья сдавленная по Саксонски. Половину жирной говяжей головы уварить мягко съ двумя фунтами небныхъ говяжьихъ частей; мясо съ костей обобравъ, изрубить мѣлко, инбиремъ, пердомъ и гвоздикою довольно приправить, подмѣшать также стертыхъ шалфеи и маіорану. По томъ разослать на поваренной доскѣ толстую салфетку, положить въ оную сказанное крошево, свернуть въ комъ, обвить салфеткою, и завязавъ, положить подъ гнетъ. Надобно что нибудь подставить къ сбиранію стекающаго соку. По утру крошево это изъ салфетки вынувъ, положить въ горшокъ, налить уксусомъ и хранить къ употребленію. Подаютъ это кушанье холодное, отрѣзывая тонки-

Digitized by Google

ми ломтями и поливая уксусомъ.

Голова свиная сдавленая по Саксонски. Свиную голову разрубить на двое, посолить и сварить мягко съ кускомъ говядины отъ хвостовой части. По томъ обрѣзать съ головы мясо кусками, въ полладони величиною, раскласть оные кружкомъ на салфеткѣ, посыпать сбитнемъ; говядину обрѣзать такими же кусками и покласть оные на свиные, опять посыпать сбитнемъ; такъ слоями продолжать класть, пока все мясо изойдетъ: салфетку связать туго и положить подъ гнетъ. Впрочемъ поступается по вышесказанному.

Голуби.

Голуби по Австрійски. Молодыхъ голубей расплостать, положить въ глубокую сковороду говяжьяго мозгу изъ костей и куринаго жиру, туда же голубей, и посыпавъ крошеною петрушкою, исподоволь ужаривать; послѣ добавить говяжьяго отвару, съ виномъ смѣшаннаго, и довершить варенїе. Жижу огустить нѣсколько ужариванїемъ, приправить солью, пряностьми, лимонною коркою и сметаною; приваривъ, подавать. По произволенїю можно класть туда же зеленаго гороху или сморчковъ.

Голуби по Богемски. Кровь изъ голубей собрать въ ренской уксусъ и хорошенько вымѣшать. Очищенныхъ голубей обварить въ кипяткѣ, по томъ расплостать, положить въ масло коровье, до темна подпаленое, и въ ономъ не много обжарить; послѣ съ кускомъ масла, бѣлымъ перцомъ, кровь, уксусомъ разведенную, смѣшавъ, туда же положить и довершить варенїе, пока жижа довольно огустится.

Голуби по Богемски въ сметанѣ. У молодыхъ голубей сдавивъ хлупь, посыпать мукою, положить въ кипящее масло коровье, кинуть цѣлкомъ гвоздики, перцу и лавровыхъ листовъ, (иные прибавляютъ луку и чесноку) и ужаривать; накатить мяснымъ отваромъ, съ виномъ смѣшавъ, довершить варенїе. Наконецъ

Digitized by Google

нецъ положить сметаны и приварить не много.

Голуби по Богемски другимъ образомъ. Сдавивъ у голубей хлупь, обжарить съ прибавкою анчоусовъ въ маслѣ коровьемъ, положить нѣсколько гвоздковъ гвоздики, мушкатнаго цвѣту и перцу; накатить куриною похлебкою, съ виномъ смѣшанною, подбить толченымъ пшеничнымъ сухаремъ, положить капорсовъ и приварить.

Голуби по Саксонски въ сметанѣ. Голубей расплоставъ, положить въ кострюлю, хорошо вылуженную, взять крѣпкаго мяснаго отвару, подболтать въ горшечкѣ сметаною, приправить инбиремъ, перцомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ; вылить это на голубей и хорошенько оныхъ ужарить. Когда голуби начнутъ проспѣвать, положить кусокъ масла, лимону кружками и приварить.

Голуби по Саксонски другимъ образомъ. Голубей приставить на огонь въ мясномъ отварѣ, съ прибавкою уксусу, толченыхъ гвоздики, перцу и мушкатнаго орѣшку. Когда поуварятся, вынувъ оныхъ, обвалять въ мукѣ, положить въ разгоряченное коровье масло, обжарить румяно; послѣ подлить отвару, въ которомъ варились прежде, положить лимону кружками, и взваривъ, подавать.

Голуби по Саксонски синеные. Пупки и печенки голубиныя съ кускомъ телячей печени изрубить мѣлко; голубей, головы и ноги обрѣзавъ, выпотрошить; въ вышесказанное крошево прибавить мякишу бѣлаго хлѣба скрошеннаго, приправить инбиремъ, перцомъ и гвоздикою, замѣсить на слизкахъ, голубей онымъ начинить и на вертѣлѣ зажарить румяно.

Голуби по Саксонски шлекованные. Голубей положить на ночь въ уксусъ; обрѣзавъ головы и ноги, нашпековать; зажарить на вертѣлѣ румяно, поливая масломъ; между шпекомъ можно натыкать кусочками корицы и гвоздики.

Горохъ.

Горохъ зеленой по Австрійски. Взять молодыхъ

Digitized by Google

стручей, зерна изъ нихъ вылущить, прибавить лопатокъ, ободравъ съ нихъ реберныя жилки; обжарить въ кострюлѣ въ распусченномъ коровьемъ маслѣ или салѣ, присоливъ и бросивъ пучокъ луковыхъ перьевъ и петрушки. Когда поспѣетъ, разбить нѣсколько яицъ съ сметаною, подбавить сахару и приварить.

Горохъ по Саксонски вареной. Разваривъ горохъ, протереть сквозь сито; приставить оной въ горшкѣ, наливъ не много мяснаго отвару и говяжьяго мозгу изъ костей; дать гораздо повариться. Между тѣмъ изжарить двѣ колбасы; горохъ выложить на блюдо, одну колбасу положить въ средину, а другую изрѣзавъ кусками по краямъ.

Горохъ по Саксонски обжаренной. Разваривъ горохъ, протереть; руки, обвалявъ мукою, подѣлать изъ гороху круглыя клёцки, обмочить въ растворъ, изъ муки на яицахъ замѣсенной и шафраномъ подцвѣченной; послѣ обжаривать въ коровьемъ маслѣ.

Груши.

Груши по Австрійски душоныя. Очистивъ оныя обжарить до желта въ салѣ; положить въ горшокъ, съ сахаромъ, корицею, лимонною коркою, и наливъ виномъ, накрыть и упарить на горячей золѣ.

Груши по Австрійски жареныя. Очистить съ грушъ кожу, не тронувъ стебельковъ, дать онымъ полежать нѣсколько въ винѣ, по томъ въ разгоряченномъ салѣ до темна поджаривъ, подавать посыпавъ сахаромъ.

Груши по Богемски въ шлафрокахъ. Крупныя спѣлыя груши въ срединѣ вычистить, разварить въ сахарномъ сыропѣ, начинить смородиною или вишнями; завернуть въ удобное тѣсто, вымазать взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ, испечь въ печи и гласировать сахаромъ.

Груши по Богемски разварныя. Очистивъ груши, либо цѣлыя или пополамъ разрѣзавъ, варить въ бѣломъ полпивѣ, съ прибавкою сахару и лимонной корки; подавая, посыпать сахаромъ

харомъ и корицею. Можно вмѣсто полпива употреблять красное вино, но оное прежде должно взварить, подсластивъ сахаромъ.

Груши по Саксонски пряженыя. Очистивъ груши, сперва поварить въ винѣ съ сахаромъ и корицею; потомъ обмокая въ жидкое тѣсто изъ яицъ на винѣ, съ сахаромъ и мукою сдѣланное, пряжить въ горячемъ коровьемъ маслѣ.

Груши по Саксонски чиненыя. Взявъ крупныхъ грушъ, срѣзать съ нихъ чисто верхи подобіемъ крышечекъ. Выдолбить внутренность, начинить мѣлко изрубленными миндалемъ, коринкою, перемѣшавъ съ сахаромъ и корицею; наложить крышечки и прикрѣпить деревянными спичками; послѣ чего поджарить румяно въ разгоряченномъ коровьемъ маслѣ. Сдѣлать тѣсто изъ муки и сахару на винѣ и желткахъ яичныхъ, обжаренныя груши немного остудивъ, обмочить и обжарить въ томъ же маслѣ.

Губы.

Губы говяжьи по Богемски на четырехъ блюдахъ: 1) Губы отварныя съ фрикасѣ печеричнымъ. 2) Въ рагу съ кедровыми ядрами, перцомъ и гвоздикою. 3) Въ соусѣ съ лукомъ и горчицею. 4) Мѣлко скрошеныя, обваленыя толченымъ пшеничнымъ сухаремъ, съ анчоусами и лимономъ обжаренныя.

Губы говяжьи по Саксонски вареныя. Отваривъ оныя въ водѣ мягко, разрѣзать въ продолговатые куски, положить въ глубокую сковороду, налить мяснымъ отваромъ съ малою долею уксусу; приправить инбиремъ, перцомъ, шафраномъ, крошенымъ мякишемъ хлѣбнымъ, прибавить крошеного и въ говяжьемъ салѣ обжаренаго луку и взварить. Подаютъ это блюдо и холодное съ уксусомъ, посыпавъ перцомъ и крошеною зеленою петрушкою.

Гусенокъ.

Гусенокъ по Саксонски съ соусомъ ремоладомъ. Молодаго гуся зажаривъ на вертѣлѣ, подать съ слѣдующимъ взваромъ: столочь мягко петрушки, кервелю, цавелю, базилику, тиміану, колодезнаго крессу, двѣ

Digitized by Google

луковицы эшалотныхъ, простую луковицу, лавровой листъ, четыре желтка яичныхъ въ густую сваренныхъ, анчоуса; смѣшать съ Прованскимъ масломъ, горчицею, перцомъ; протереть сквозь сито, и взваривъ не много, облить гуся.

Гусь.

Гусь по Саксонски съ яблоками. Гуся разнять въ части, вымыть и сварить въ водѣ съ цѣлыми луковицами, лавровымъ листомъ, поваренными травами и пряностьми. По томъ взять не много подпальной муки, яблокъ жеребейками накрошенныхъ, коринки, не много сахару и мѣлко скрошенаго миндалю; положить туда же жиръ гусиной, черпавъ съ отвару, не много самаго отвару, процѣженнаго сквозь сито, присолить, взварить и облить этимъ гуся.

Гусь по Саксонски тиненой. Выпотрошивъ и вымывъ гуся, начинить слѣдующимъ крошевомъ: взять гусиную печенку, сердце и пупокъ, изрубить мѣлко, обжарить въ маслѣ и остудить, замѣсить на сметанѣ и яицахъ, приправить солью и пряностьми, съ прибазкою толченаго пшеничнаго сухаря. Начиненнаго этимъ гуся зажарить сочно на вертѣлѣ.

Д.

Далкенъ.

Далкенъ или тѣльное изъ каллуна по Богемски. Обобравъ съ жаренаго каплуна мясо, съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей, въ сметанѣ размоченнымъ и выжатымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба, и четвертью фунта облупленнаго миндалю, въ иготи столочь мягко; выложить на блюдо, выпустить туда же четыре яица цѣлыхъ и восемь желтковъ, замѣсить подобіемъ жидковатаго тѣста. Присоливъ оное, жестяной листъ смазать масломъ, выложить на оной тѣста сего лепешечками и запечь въ печи.

Далкенъ изъ карьпя по Богемски. Обобравъ сыраго карпя съ костей, тѣло его изрубить мягко, вылить къ нему взбитыхъ пять яицъ

яицъ цѣлыхъ и десять желтковъ, положить двѣ ложки густыхъ сливокъ и ложку крупичатой муки; замѣсить въ тѣсто нѣсколько жидковатое, и запечь оное по вышесказанному.

Далкенъ изъ раковъ по Богемски. Отъ шестидесяти вареныхъ раковъ выпущенныя шейки и клешни изрубить мягко, положить въ иготь съ полфунтомъ облупленнаго миндалю, корку съ бѣлаго хлѣба, въ сливкахъ размоченную, кусокъ раковаго масла; столочь въ тѣсто, выложить на блюдо, подбавить взбитыхъ четыре яица цѣлыхъ и восемь желтковъ, сахару, корицы; перемѣшать и запечь въ вольномъ печномъ духу въ формахъ, масломъ смазанныхъ.

Далкенъ изъ щукъ по Богемски. Обобравъ мясо щучье съ костей, мѣлко изрубить, столочь въ иготи съ четвертью фунта облупленнаго миндалю, коркою бѣлаго хлѣба, въ сливкахъ размоченною, и кускомъ масла коровьяго; выложивъ на блюдо, подбавить взбитыхъ три яица цѣлыхъ и шесть желтковъ; замѣсить жидковатое тѣсто, выложить лепешечками на жестяной листъ, масломъ смазанной, и запечь.

Далкенъ мучяной по Богемски. На стаканъ сливокъ положить десять взбитыхъ яичныхъ желтковъ, крупичатой муки, сахару по произволенію и двѣ ложки разведенныхъ водою дрожжей; замѣсить жидковатое тѣсто, вылить лепешечками и запечь. Послѣ намазать либо сыромъ или вареньемъ, посыпать сахаромъ и позапечь.

Далкенъ оларной по Богемски. Размочить въ сливкахъ корки съ бѣлаго хлѣба, подбавить взбитыхъ четыре яица цѣлыхъ и столько же желтковъ, нѣсколько растопленнаго масла, муки крупичатой и двѣ ложки добрыхъ дрожжей; вымѣшать въ тѣсто не очень жидкое и запечь лепешечками, выложивъ на смазанномъ масломъ жестяномъ листѣ.

Далкенъ отливной по Богемски. Взбить четыре яица цѣлыхъ и шестнатцать желтковъ, вылить въ густыя

Digitized by Google

густыя сливки, подбавить не много крупичатой муки, взбивать ложкою; стереть масла коровьяго въ сметану, подмѣшать въ вышеписанное, съ прибавкою толченыхъ сахару и корицы; сдѣлать жидковатое тѣсто и выливая на смазанной листъ, лепешечками запечь.

Дичина.

Дичина по Австрїйски. Реберную часть, или отъ задней ноги лося или оленя, нашпековавъ, положить въ чашу или иную посудину, съ луковицами цѣлыми, размариномъ, крупно скрошеными саломъ оленьимъ и ветчиннымъ, налить мяснымъ отваромъ, и накрывъ, мягко упарить. Подавать съ соусомъ капорснымъ или анчоуснымъ.

Дичина поддѣльная изъ говядины по Богемски. Изрубить говядины безъ жиру; телячей крови, виномъ разведенной, взварить и приварить въ этомъ рубленую говядину, прибавить тертаго мякишу хлѣбнаго, перцу, и часть говядины въ этомъ въ закрытой посудинѣ упарить.

Дрозды.

Дрозды, по Саксонски приготовленные. Обжарить оныхъ въ кострюлѣ съ тертымъ на терку ветчиннымъ саломъ, лимономъ, перцомъ и солью. Сдѣлать на блюдѣ окраекъ изъ крошева рубленаго изъ зайчины, ветчины, трюфелей, хлѣбнаго размоченнаго мякишу, съ яичными желтками, лимоннымъ сокомъ, Бургонскимъ виномъ и печенками изъ дроздовъ; покласть въ средину обжареныхъ дроздовъ, накрыть ломтиками ветчины и запечь. Послѣ того влить соусъ, состоящїй изъ смѣси кулису ветчиннаго съ лимоннымъ сокомъ.

Дрозды по Саксонски жареные. Осчипавъ оныхъ, головы оставить, глаза выколупить; выпотрошивъ, кишки откинуть а печень, легкое и сердце изрубить съ малою долею ветчиннаго сала, мозжевеловыхъ ягодъ, тертаго хлѣбнаго мякишу, приправить солью, перцомъ и гвоздикою; начинить этимъ дроздовъ, ноги имъ сложить на крестъ. Потомъ жарить на вертѣлѣ, поливая масломъ и посыпая

пая толченымъ пшеничнымъ сухаремъ.

Дрозды по Саксонски, съ виномъ приготовленные. Обжарить оныхъ въ кострюлѣ въ свѣжемъ коровьемъ маслѣ, съ лавровымъ листомъ, перцомъ и солью; смочить послѣ виномъ краснымъ или бѣлымъ, и накрывъ, поупарить. Подавать, приправивъ базиликомъ и лимоннымъ сокомъ.

Дыни.

Заготовлять оныя впрокъ. Разрѣзавъ дыни по рубцамъ въ куски, кожу съ нихъ очистить и покласть въ глубокомъ блюдѣ. Взварить штофъ уксусу съ фунтомъ сахару, снимая пѣну, и горячій вылить на дыни, чтобъ совсѣмъ куски покрыло. Давъ постоять нѣсколько, уксусъ слить, взварить еще; дыни скласть въ банку, пересыпать корицею и гвоздикою, вылить уксусъ и банку завязать.

Е.

Ендивія.

Ендивія по Саксонски варená. Набрать крупныхъ листовъ ендивіи, положить въ кипящій въ горшкѣ мясной отваръ и уварить мягко. Прибавить желтой подпалки, кусокъ свѣжаго коровьяго масла и мушкатнаго цвѣту; приварить съ этимъ и подавать вмѣсто похлебки, или сливъ жижу, гущу ендивную къ шеляпинѣ.

Ендивія по Саксонски тушеная. Изрубить мѣлко петрушки и другихъ душистыхъ поваренныхъ травъ; въ горшечкѣ разболтать мутовкою яицъ, посолить, приправить перцомъ, приварить сметаны и съ этимъ рубленыя травы смѣшать. Распустить немного масла коровьяго и замѣсить съ онымъ вышеписанное. Густоватo выбравъ большихъ листовъ ендивіи, обварить оные въ кипяткѣ, выдавить, разослать на доскѣ, на каждой листѣ класть по ложкѣ пригоповленной начинки, свернувъ трубкою, покласть на блюдо рядомъ, полить пряным соусомъ и на угляхъ приварить.

Ж.

Жаворонки.

Жаворонки жареные по Богемски. На малой вертѣлъ

тѣлъ между каждымъ жаворонкомъ взоткнуть по куску ветчиннаго сала, посыпать толченымъ пшеничнымъ сухаремъ, спрыснуть солью, перцомъ и инбиремъ, и жарить, помазывая ихъ почасту саломъ. Подавая, посыпать крошенымъ поджареннымъ миндалемъ и сухаремъ.

Жаворонки по Саксонски тушеные. У выпотрошенныхъ жаворонковъ надуть шейки способомъ пера и начинить нижеслѣдующимъ: изрубить мелко куриныхъ печенокъ съ свѣжимъ свинымъ саломъ, приправить слегка солью, перцомъ, инбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, поджарить на сковородкѣ, остудить и замѣсить не густо на яичномъ желткѣ. Начиненыхъ жаворонковъ привязать къ вертѣлу, покрывъ лавровыми листами, поливать масломъ и жарить осторожно, чтобъ не пересушить.

Жареное.

Жареное, говядина по Австрїйски. Взять жирную часть говядины отъ сѣка, спрыснуть солью, перцомъ, и взоткнувъ на вертѣлъ, обвязать бумагою вдвое, поливать чистымъ масломъ коровьимъ, не имѣющимъ въ себѣ крупинокъ, отъ чего бумага прогорѣть можетъ; жарить противъ умѣреннаго огня около четырехъ часовъ. За полчаса предъ подаваніемъ бумагу снять, соку дать стечь на сковороду, поливая онымъ безпрестанно; часть дожарить. Съ соку жиръ счерпать и вылить оной процѣдивъ на говядину.

Жареное духовое по Австрїйски. Взять хорошую хвостовую часть говядины, нашпековать оную крупнымъ шпекомъ, спрыснуть солью и крупно толченными пряностьми, укласть лавровыми листами, полить уксусомъ и виномъ въ посудинѣ, и накрывъ оную, держать сутки въ холодномъ мѣстѣ, и въ это время раза два переворотить; послѣ взоткнуть на вертѣлъ, подставить маринадъ, въ которомъ оное лежало, положить въ него кусокъ масла коровьяго и во время жаренія говядину этимъ поливать. Подавать обливъ на блюдѣ этимъ сокомъ.

Жаре-

Digitized by Google

Жареное на рашпарѣ по Австрійски. Зажарить хорошую часть говядины на рашпарѣ по Австрійски; положить послѣ въ глубокую сковороду, налить говяжьимъ отваромъ и водою и развариться мягко; сдѣлать подпалку, приправить пряностьми, мѣлко скрошеным чеснокомъ, крошеною лимонною коркою и малою долею рейскаго уксусу; со всѣмъ этимъ приварить.

Жареное шпекованное чеснокомъ по Австрійски. Съ шелячей задней ноги ободрать кожу, мочить оную три дни въ хорошемъ рейскомъ уксусѣ; посыпать перцомъ и гвоздикою, зажарить до половины спѣлости на вертѣлѣ; послѣ нашпековать чеснокомъ и въ досталь дожарить. Для взвару накрошить въ горшечекъ чесноку жеребейками, влить мяснаго отвару, не много уксусу, приправить гвоздикою, приварить и подавать.

Жареное по Богемски, часть говядины. Жирную часть говядины отъ сѣку надергать крупно рѣзанными ветчиною и шпекомъ, приправить пряностьми и душистыми травами. Положить въ большое блюдо, спрыснуть солью и перцомъ, укласть помянутыми скрошеными травами, лукомъ, лимоннымъ мясомъ безъ сѣмячекъ, лавровымъ листомъ и полить Прованскимъ масломъ; дать простоять ночь, а по утру зажарить по вышесказанному сначала объ жареной говядинѣ по Австрійски.

Жареное, говядина битая по Саксонски. Четыре фунта говядины отъ филейной части положить въ блюдо съ свѣжимъ шпекомъ и мѣлко изрубить, посыпать солью, пряностьми, мѣлко изрубленною лимонною коркою и замѣсить это съ двумя разболтанными яицами; выдѣлать подобіемъ части говядины, положить въ глубокую сковороду въ распусченное коровье масло, укласть ломтями ветчины, зажарить въ печи, а отпуская, уклaсть кружками лимону.

Жареное, говядина въ уксусѣ налитанная по Саксонски. Взять часть говядины отъ сѣку, напереть

не

Digitized by Google

не много солью и положить на восемь дней въ крѣпкой уксусъ; держать въ холодномъ мѣстѣ, накрывъ посудину. Послѣ того нашпековать и жарить на вертѣлѣ. Когда станетъ обжариваться, поливать горячимъ мяснымъ отваромъ и масломъ коровьимъ. Подавать на блюдѣ, посыпавъ гвоздикою и корицею.

Жареное говяжье почечное по Саксонски. Отъ части почечной отдѣливъ и прихвативъ ребра два или три, сперва вымочить въ водѣ, а по томъ варить часа два или три въ водѣ съ солью; послѣ зажарить въ печи на глубокой сковородѣ въ коровьемъ маслѣ.

Жареное говяжье свернутое по Саксонски. Часть отъ сѣку разрѣзать тонкими продолговатыми ломтями, избить хорошенько, спрыснуть солью и перцомъ; мочить два дни въ уксусѣ, наложить по томъ на ломти мѣлко изрубленнаго сала, свернуть, положить на сковороду и жарить въ печи.

Жареное изъ телятины по Саксонски. Часть шеляшины отъ задней ноги изрѣзать въ тонкіе ломти. По томъ изрубить телячьяго почечнаго сала или говяжьяго мозгу изъ костей съ зеленою петрушкою, мѣлко стертою шалфеею или маіораномъ, присолить, посыпать пряностьми, намазать на ломти, свернуть, и обтянувъ телячьимъ сальникомъ, жарить на вертѣлѣ, поливая коровьимъ масломъ.

Жареное телятье почечное по Саксонски. Почечную часть нашпековать и жарить на вертѣлѣ, поливая коровьимъ масломъ. Когда почти совсѣмъ поспѣетъ, положить въ кострюлю, налить крѣпкаго отвару говяжьяго, рюмку вина, положить печерицъ, пряностей и соку, стекавшаго съ жаренаго на подставленную сковороду, и уваривать на угольномъ огнѣ. Подпослѣдокъ положить туда же легкую подпалку. Выложить телятину на блюдо и вылить подъ нее рагу, а края блюда усыпать жареною въ маслѣ петрушкою.

Желу-

Digitized by Google

Желудокъ.

Желудокъ молодаго барашка тиненой по Богемски. Вычистивъ оной и мягко разваривъ, начинить крошевомъ, составленнымъ изъ говяжьяго мозгу, изъ костей или свѣжаго изрубленнаго сала, съ двумя горстьми скрошенаго мѣлко мякишу бѣлаго хлѣба, малой доли печенаго луку, петрушки, маіорану, трехъ или больше яицъ, сметаны, инбирю и мушкатнаго цвѣту; зашивъ желудокъ, жарить исподоволь на рашпарѣ, помазывая коровьимъ масломъ, и подавать горячій.

Желудокъ баранїй жареной по Саксонски. Отваривъ оной мягко въ хорошемъ мясномъ отварѣ, начинить желаемою начинкою, зашить, жарить на вертѣлѣ, поливая масломъ, и подавать одинъ, или съ мушкатнаго цвѣту соусомъ.

Желудокъ баранїй тиненый по Саксонски. Отваривъ оныхъ почти спѣло въ хорошемъ мясномъ отварѣ, нѣкоторые вынувъ, изрубить въ начинку съ петрушкою и печинным саломъ; прибавить тертаго мякишу бѣлаго хлѣба, въ маслѣ поджаренаго, съ малою долею сметаны, нѣсколько взбитыхъ яицъ, соли и пряностей; прочїе желудки этимъ начинивъ, зашить, положить въ прежнїй отваръ и доварить спѣло; посыпать мушкатнымъ цвѣтомъ, подбить легкою подпалкою, положить лимону кружками и приварить.

Желудокъ говяжїй тиненой по Саксонски. Вычистивъ оной, сперва поварить въ водѣ съ солью, остудить и начинить начинкою, сдѣланною изъ сметаны, яицъ, крошенаго мякишу бѣлаго хлѣба, сала или мозгу говяжьяго изъ костей, петрушки, пряностей и соли; зашивъ, обжарить въ говяжьемъ салѣ, а напослѣдокъ доварить въ первомъ отварѣ.

Жюсъ.

Жюсъ говяжїй. Кусокъ говядины безъ жиру изрѣзать въ тонкїе ломти, положить въ горшокъ, накрыть, и шовъ обмазавъ плотно тѣстомъ, поставить на умѣренной жаръ, и дать два часа прѣть; послѣ сего времени сокъ, скопив-

Digitized by Google

пившійся въ горшкѣ, слить и хранить къ употребленію.

Жюсъ обыкновенной. Нарѣзать говядины любовчины ломтями и укласть онымъ дно кострюля, накрошить луку кружками и укласть на мясо; къ сему присоединить разныхъ повареныхъ кореньевъ; для вкусу прибавить телятины и чебору. Смочить оное слегка водою, приставить на малой огонь, пока снизу прижарится; тогда накатить бульіономъ, и уваривъ на слабомъ огнѣ, пока мясо все выварится, прожать сквозь мокрую салфетку.

Жюсъ печеричной. Очищенныя печерицы обжаривать въ салѣ или маслѣ коровьемъ съ малою долею муки; послѣ влить хорошаго мяснаго отвару, и давъ гораздо поупрѣть, процѣдить жижу и хранить къ употребленію.

3.

З а я ц ъ.

Заяцъ молодой жареной. Нашпековавъ онаго, спрыснуть солью, взоткнуть на деревянной вертѣлъ, и спустивъ четверть часа, начать жарить на слабомъ огнѣ, изъ углей состоящемъ, положивъ нѣсколько лучинокъ, чтобъ былъ слабой пламень. Подставить подъ него сковороду, приподнявъ оную сзади, впереди положить кусокъ масла коровьяго, а сзади соленой лимонъ, разрѣзавъ, и крошенаго луку, чтобъ сокъ изъ нихъ стекалъ въ масло; поливать этимъ деревянною ложкою. Изжаривъ, сложить зайца на оловянное блюдо; сковороду совсѣмъ на ней находящимся приставить на огонь, влить ложку вина, и приваривъ, облить этимъ зайца.

Заяцъ жареной нафаршированной по Саксонски. Снявъ съ зайца кожу, выпотрошивъ и вымывъ, отдѣлить почки, мясо съ оныхъ обобрать, но не повредивъ связи костей, мясо съ прибавкою четвертой доли ветчиннаго сала изрубить мѣлко, положить на блюдо, замѣсить на двухъ яицахъ, приправивъ перцомъ, кардамономъ, гвоздикою, мушкатнымъ цвѣтомъ и солью. Этимъ фаршемъ облѣпить

Digitized by Google

лѣпить кости въ прежнюю форму, обвить нитками, въ глубокую сковороду положить коровьяго масла, а по томъ почки на двухъ лучинкахъ, крестообразно вставленныхъ, укласть облупленными кедровыми ядрами, полить масломъ и зажарить въ печи.

Зелблинги,

Вареныя по Австрійски. Въ кострюлѣ приставить уксусу, пополамъ съ водою смѣшаннаго, съ солью, лукомъ, лавровыми листами, размариномъ и коркою, обрѣзанною съ лимону, приварить не много. Рыбы, разнявъ на части по мѣрѣ величины ея, перемыть въ холодной водѣ, выжать, спрыснуть ренскимъ уксусомъ, а по томъ обваривъ варящимся въ кострюлѣ, положить въ оную, и накрывъ, варить на слабомъ огнѣ; когда рыба поспѣетъ, отлить не много отвару, добавить холодной воды съ уксусомъ, и накрывъ, дать не много постоять.

И.

Изюмъ,

Вареной по Саксонски. Взявъ крупнаго изюму, перемыть оной чисто, и сѣмячки выколупать. Обваривъ ядръ кедровыхъ, дать онымъ полежать не много въ холодной водѣ, послѣ въ каждую ягоду всунуть по ядру и сдавить отверзтіе. Приставить на огонь въ глубокой сковородѣ, наливъ виномъ пополамъ съ водою, и уварить, пока большая часть жижи выкипитъ. Тогда подавать, посыпавъ сахаромъ и корицею.

Илихандо

По Богемски. Телячью заднюю ногу, способную къ жаренію, избить, положить на рашпаръ обжариться. Сдѣлать темную подсалку, влить говяжьяго крѣпкаго отвару, положить жареную телятину и упарить мягко; бросить два или три гвоздка гвоздики, крошеной лимонной корки, мушкатнаго цвѣту, мяса лимоннаго, въ кружки изрѣзаннаго, вина сколько угодно и взварить.

Digitized by Google

Икра.

Икра карьлева съ кореньями по Саксонски. Накрошить довольно кружками корней петрушки и сварить въ мясномъ отварѣ. Когда сдѣлаются мягки, приправить перцомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, положить мякишу бѣлаго хлѣба, масла коровьяго, и растертой карьпевой икры съ молока, и все это хорошенько приваривъ, подавать.

Индѣйка.

Индѣйка по Австрійски. Обжаривъ оную до половины спѣлости на вертѣлѣ, спрыснуть солью и перцомъ, и положить въ соусъ слѣдующій: въ кострюлю положить эшалоту и луку, въ водѣ обваренпаго, также соленыхъ огурчиковъ скрошенныхъ же, вареной ветчины, капорсовъ, яицъ, въ густую сваренныхъ и полосками изрѣзанныхъ, крошеной петрушки, кулису, уварить и подавать, приправивъ лимоннымъ сокомъ.

Индѣйка по Австрійски съ шалфеею. Сложивъ оную по обыкновенію, зажарить до половины спѣлости на вертѣлѣ, по томъ, разнявъ въ части, положить въ кострюлю, прибавить мѣлко изрубленныхъ трюфелей, печерицъ и нѣсколько мѣлко скрошенныхъ анчоусовъ, вина и не много говяжьяго отвару; накрыть, и варить медленно на слабомъ огнѣ. Когда поспѣетъ, соусъ огустить подбавкою телячьяго кулису; части индѣйки обжарить въ салѣ съ шалфеею, подавать, подавивъ соку лимоннаго, или померанцоваго.

Индѣйка по Саксонски синеная. Очистивъ и выпотрошивъ оную по обыкновенію, спрыснуть солью, уклаеть лавровыми листами, полить уксусомъ и поставить на ночь, накрывъ, въ холодное мѣсто. Послѣ того индѣйку вымыть; взявъ отъ другихъ куръ печенокъ и пупковъ, изрубить мѣлко, прибавить толченаго пшеничнаго сухаря, смѣшенныхъ пряностей, соли, яицъ и сметаны, перемѣшать, и обжаривъ въ маслѣ коровьемъ, начинить индѣйку, зажарить оную на вертѣлѣ, поливая масломъ;

послѣ

послѣ взваришь въ добромъ говяжьемъ отварѣ и подавать.

Индѣйской лѣтухъ по Саксонски жареной на вертѣлѣ. Выпотрошивъ онаго, ноги ему сложить, кости въ нихъ вверху у колѣна перебить на двое и вырвать, при чемъ выдутъ всѣ сухія жилы. Печень съ малою долею ветчиннаго сала, эшалоту, петрушки, базилику и тимїану, изрубить мѣлко, посолить, положить перцу и замѣсить на трехъ яичныхъ желткахъ, прибавить размоченнаго въ молокѣ мякишу бѣлаго хлѣба и лимоннаго соку, начинить этимъ зобъ; наложить на хлупь тонкой ломть ветчиннаго сала, взоткнуть на вертѣлъ, завязать смазанною коровьимъ масломъ бумагою, и жарить по часту, помазывая масломъ. — Подаютъ къ нему соусъ изъ печеныхъ каштановъ, жареной калбасы, въ кусочки скрошеныхъ, въ кулисѣ разварчивъ, и приправивъ лимоннымъ сокомъ.

К.

Калбасы.

Калбасы по Австрїйски изъ раковъ. Сдѣлавъ на сковородѣ по обыкновенїю выпускную яичницу, остудить и разрѣзать въ жеребейки въ палецъ длиною; изрубить съ шейками вылущенными отварныхъ раковъ, поджарить въ маслѣ, смочить сливками и прижарить; послѣ, начинивъ кишки, и когда понадобится, жарить въ тортной сковородѣ.

Калбасы по Богемски жареныя. Отъ жареныхъ печенокъ отнять концы, и съ прибавкою сердца скрошить, подложивъ ветчиннаго сала, столочь въ иготи, приправить пряностьми, смочить рюмкою вина, и перемѣшать съ ветчиною или свинымъ саломъ, мѣлкими жеребейками искрошеннымъ. — Или: начинить калбасы изъ мяса шейной говяжей части, съ свинымъ саломъ, почечнымъ говяжьимъ саломъ и свиною кровью; коптить сутки въ сильномъ дыму отъ мозжевеловыхъ вѣточекъ; по томъ готовить съ кислою капу-

Digitized by Google

стою. — Или: крупно накрошивъ говядины отъ ссѣку съ свинымъ саломъ, чеснокомъ, лимонною мѣлко изрубленною коркою, смочить деревяннымъ масломъ, приправить толченою селитрою и перцомъ; начинить калбасы, выкоптить, отварить и подавать холодныя. — Еще чинить оныя говядиною, селезенкою, ветчинным саломъ, рокамболемъ, маіораномъ, горькихъ померанцовъ коркою, изрубивъ оныя, и приправя селитрою съ крупно толченымъ перцомъ.

Калбасы по Богемски изъ раковъ. Отъ шестидесяти отварныхъ раковъ шейки вылущивъ, мѣлко изрубить, положить на блюдо, влить три яица цѣлыхъ и десять желтковъ, особливо гораздо взбитыхъ; подмѣшать въ сметанѣ смоченнаго бѣлаго хлѣба, мушкатнаго цвѣту и инбирю, также кусокъ раковаго масла; вымѣшавъ начинить этимъ кишки, отварить въ мясномъ отварѣ, или зажарить въ салѣ и подавать съ желаемымъ соусомъ.

Калбасы по Богемски съ вымемъ. Часть сваренаго коровьяго вымя срубить мѣлко съ двумя телячьими вымями и мясомъ съ ногъ сыраго каплуна; послѣ взять равную долю противъ сего изрубленнаго мяса, въ жеребейки скрошеннаго свинаго сала, приправить крупно столченымъ перцомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и солью; начинить этимъ говяжьи кишки, покоптить оныя дни два; послѣ зажаривъ въ маслѣ, подавать съ капустою; или отваривъ въ мясномъ отварѣ, подавать холодныя съ уксусомъ и деревяннымъ масломъ.

Калбасы по Богемски съ говядиною. Взять часть говядины, и двѣ таковыхъ же части свинины: сперва мѣлко изрубить, послѣ столочь въ иготѣ, подбавить мѣлко скрошеннаго сала, приправить солью, перцомъ, инбиремъ, гвоздикою и мушкатнымъ цвѣтомъ, крупно столченными. Перемѣшавъ, начинить этимъ тугого кишки говяжьи, завязать, коптить три или четыре дни и вывѣсить на воздухъ.

Кал-

Digitized by Google

Калбасы по Богемски съ каплуномъ. Обобравъ съ каплуна бѣлое мясо, жиръ, срубить съ его печенкою, прибавить маіорану, бѣлаго хлѣба, въ сметанѣ размоченнаго и выжатаго, три взбитыхъ мутовкою яица, приправить инбиремъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, шафраномъ, солью, изрубленнымъ изюмомъ; начинить малыя калбаски, жарить въ маслѣ, и подавать съ соусомъ капорснымъ и лимоннымъ сокомъ.

Инымъ образомъ: обобравъ мясо варенаго каплуна, изрубить оное съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей, подбавить мозгу изъ вареной телячей головы, папушника, въ сметанѣ размоченнаго, восемь взбитыхъ яичныхъ желтковъ и мушкатнаго цвѣту; начинить калбасы и жарить въ маслѣ.

Калбасы по Богемски съ калустою. Капусту до половины спѣлости отваривъ, изрубить мѣлко съ шестидесятью вылущенными раками, смѣшать на блюдѣ съ толченымъ пшеничнымъ сухаремъ, яицами, масломъ коровьимъ и пряностьми; начинить калбасы и жарить въ салѣ.

Калбасы по Богемски съ карьлемъ. Обобрать тѣло съ сырыхъ карьпей и щукъ осторожно, чтобъ не попало костей, прибавить шейки и клешни, вылущенныя отъ шестидесяти раковъ, мякишь булки размоченной въ сметанѣ, нѣсколько кусковъ угря, пупковъ и печенокъ разныхъ птицъ и кусокъ поросенка; все это изрубивъ мѣлко, положить на блюдо, прибавить кусокъ свѣжаго масла коровьяго, шесть яицъ цѣлыхъ и двѣнадцать желтковъ взбитыхъ, соли, пряностей, мѣлко изрубленной померанцовой корки, перемѣшать, начинить калбасы и жарить въ салѣ. Сдѣлать соусъ: положивъ въ сало, въ которомъ онѣ жарились, кусочковъ пшеничнаго гренка, крошеныхъ корней петрушки, нѣсколько крошенаго карьпя и щуки, толченаго миндалю; протереть это сквозь сито по столченіи въ иготи; приправить мушкатнымъ цвѣтомъ, взварить, а по томъ положивъ

Digitized by Google

вышеписанныя калбасы, дать еще в кипѣть разъ.

Калбасы по Богемски съ кровью карьля. Кровь нѣсколькихъ карьпей собрать на ломти папушника; потомъ съ молоками и печенками карьпей, также кровью, печенками и пупками молодыхъ голубей, и самаго молодаго поросенка, изрубить, примѣшавъ папушника, въ сметанѣ размоченнаго, нѣсколько взбитыхъ яичныхъ желтковъ, соли, толченыхъ мушкатнаго цвѣту, гвоздики, инбирю, крошеной лимонной корки и масла, въ теплотѣ распусченнаго, коровьяго; вымѣшавъ, начинить этимъ калбасы не туго, и жарить въ маслѣ, или отварить въ мясной похлебкѣ.

Калбасы по Богемски съ лимономъ или померанцомъ. Корку съ лимоновъ или померанцовъ свѣжихъ обтереть на терку, вдвое противъ того прибавить крошенаго мякиша бѣлаго хлѣба, и сколько нужно взбитыхъ яичныхъ желтковъ, подсластить сахаромъ по произволенію, и вымѣшавъ, начинить этимъ кишки. Оныя зажаривъ въ салѣ, положить въ соусъ изъ вина, яичныхъ желтковъ, сахару и масла коровьяго, и съ онымъ приварить.

Калбасы по Богемски съ поросенкомъ. У хорошаго поросенка отнявъ голову и ноги, мясо съ костей и кожи обобрать, изрубить мѣлко съ прибавкою свѣжаго свинаго сала, прибавить скрошеной лимонной корки, тертыхъ лавровыхъ листовъ, толченыхъ гвоздики, перцу и мушкатнаго цвѣту; вымѣшавъ, начинить этимъ кожу поросенка, сшитую чулкомъ, и зажарить.

Калбасы по Богемски съ рябцомъ. Обобрать съ жареныхъ рябцовъ мяса, также заячьяго, каплунова и кусокъ молодаго барашка отъ задней ноги, каждаго по равну; половину сего скрошить жеребейками съ прибавкою свинаго сала, приправить крупно столченымъ перцомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ; перемѣшавъ, начинить этимъ говяжью кишку и коптить два дни. Другую половину мясъ изрубить мѣлко, сварить въ го-

Digitized by Google

говяжьемъ отварѣ; прибавить лимоннаго соку, инбирю, перцу, мушкатнаго цвѣту и крошеной лимонной корки; калбасы зажаривъ въ салѣ, положить въ это и приварить.

Калбасы по Богемски съ сларжею. Отвареной спаржи изрубить съ мясомъ жаренаго каплуна и говяжьимъ мозгомъ изъ костей, смѣшать на блюдѣ съ папушникомъ, въ сметанѣ размоченнымъ, тертымъ коровьимъ масломъ, толченымъ миндалемъ, взбитыми яичными желтками и приправить мушкатнымъ цвѣтомъ; начинить кишки, и оныя либо жарить или варить.

Калбасы по Богемски съ спинатомъ. Отваривъ спинатъ, выжать и мѣлко изрубить; прибавить свинаго сала, мозгу говяжьяго изъ костей, облупленнаго миндалю, кусокъ мяса поросячьяго, вылущеныхъ раковыхъ шеекъ; перерубить это съ прибавкою тертаго мякишу бѣлаго хлѣба, взбитыхъ яицъ и мушкатнаго цвѣту; начинить этимъ калбасы и зажарить въ салѣ.

Калбасы по Богемски съ телятиною. Нарѣзавъ телятины тонкими ломтиками, поджарить въ коровьемъ маслѣ; послѣ изрубивъ мѣлко, смѣшать съ четырью или пятью взбитыми яицами, распущеным коровьимъ масломъ, коринкою, солью, перцомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, петрушкою или маіораномъ и поджаренымъ въ коровьемъ маслѣ мякишемъ бѣлаго хлѣба; въ телячій сальникъ подобіемъ калбасы обвернуть и зажарить въ кострюлѣ съ саломъ.

Калбасы по Богемски съ щучиною, или Пивланскія. Обобрать съ костей щучины, карьпя и угря, мѣлко изрубивъ, положить на блюдо, сухаря пшеничнаго, въ маслѣ поджаривъ, и растеревъ взбитыхъ яицъ, масла, перцу, инбирю и мушкатнаго цвѣту, подбавивъ, смѣшать; начинить калбасы и жарить въ салѣ, или варить.

Калбасы по Саксонски жареныя. Обыкновенныя калбасы съ свининою сперва за-

Digitized by Google

зажаритъ; потомъ на нѣсколько кусковъ разнявъ, обмочитъ въ жидкое тѣсто, изъ муки на яицахъ замѣсенное, и обжаритъ въ разгорячennомъ коровьемъ маслѣ. Или: вмѣсто обмоченія въ тѣсто, обвалять въ толченомъ пшеничномъ сухарѣ, крошеной травѣ петрушки, смѣшанныхъ съ солью и мушкатнымъ цвѣтомъ; а потомъ зажаритъ въ салѣ или маслѣ.

Калбасы по Саксонски изъ потроху. Пупковъ куриныхъ и печенокъ, изрубивъ съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей, на блюдѣ смѣшать съ нѣсколькими яицами, мякишемъ бѣлаго хлѣба, въ говяжьемъ салѣ поджареннымъ, солью, инбиремъ, перцомъ, кардамономъ и мушкатнымъ цвѣтомъ; перемѣшавъ завернуть въ бараній или телячій сальникъ подобіемъ калбасы и зажаритъ въ маслѣ.

Калбасы по Саксонски съ пшеномъ Сарацинскимъ. Пшено въ мясномъ отварѣ разварить мягко, и остудивъ, смѣшать съ свининою вареною и мѣлко изрубленною, приправить солью, перцомъ и маіораномъ; начинить этимъ свиныя или бараньи кишки, послѣ жарить или варить.

Калбасы по Саксонски съ телятиною. Часть отъ задней ноги телячей изрубить мѣлко съ свѣжимъ свинымъ саломъ и говяжьимъ мозгомъ изъ костей, подмѣшать сухаго маіорану, шалфеи, инбирю, перцу и соли; вымѣшавъ, начинить этимъ говяжьи или свиныя кишки; отваривъ оныя изрѣзать поперегъ въ кружечки, уклась на блюдо слоями, пересыпая каждой крошеною лимонною коркою, или лимономъ, кружками перекладывая, и смочивъ бульіономъ, накрыть на блюдо, и прижаритъ на угляхъ.

Калбасы по Саксонски съ телячью печенкою. Печенку съ свѣжимъ свинымъ саломъ мѣлко изрубивъ, приправить пряностьми и солью, вымѣшать съ прибавкою малаго дѣла сметаны и нѣсколькихъ взбитыхъ яицъ, чтобъ было ни густо, ни жидко; начинить этимъ свиныя кишки не туго; отварить оныя въ мясной похлебкѣ, а потомъ жарить на рашпарѣ, и по-

да-

Digitized by Google

давать съ какимъ угодно соусомъ.

Калбасы по Саксонски яичныя. Нѣсколько яицъ растереть съ масломъ коровьимъ, подмѣшать коринки, сахару и корицы, и разбалтывать въ горшечкѣ мутовкою; положить на сковороду кусочикъ масла коровьяго, и когда оно распустится, повернуть сковороду, чтобъ масло по всей разровнялось. Тотчасъ вылить яица изъ горшечка, прижарить не много, чтобъ яичница только вздуваться начала, и выкладывать на доску. Такихъ яичницъ надѣлать нѣсколько, смазать каждую разболтаннымъ яицомъ, свернуть подобіемъ калбасы и поджарить въ маслѣ.

Камбула.

Камбула по Саксонски жареная. Сперва содрать у оной кожу съ верхней стороны и положить на день въ воду; послѣ воду сливъ, налить крѣпкимъ щолокомъ и оставить на сутки. Послѣ, вынувъ изъ щолоку, мочить сутки въ свѣжей водѣ, чтобъ щолокъ вышянуло, и камбула сухая размокла. Послѣ подъ рашпаромъ накласть жару, перекласть рѣшетки лучинками, на нихъ положить камбулу, и помазывая коровьимъ масломъ, съ обѣихъ сторонъ обжарить и подавать, обливъ горячимъ коровьимъ масломъ.

Камбула по Саксонски съ зеленымъ горохомъ. Вымочивъ оную, отварить въ водѣ съ солью, и мясо обобравъ съ костей, покласть въ глиняную глубокую сковороду. Горохъ еще прежде должно приставить въ мясномъ отварѣ, и уваривъ, припрявить пряностьми, мякишемъ бѣлаго хлѣба и коровьимъ масломъ; выложить къ рыбѣ и вмѣстѣ взварить.

Камбула по Саксонски синеная. Нераспластанную камбулу вымочить и сверху по хребту до самаго хвоста распороть. Изрубить мѣлко травы петрушки съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, яицомъ, приправить перцомъ, имбиремъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и не много солью; вымѣшать, поджарить въ маслѣ коровьемъ; начинить этимъ камбулу, положить въ

въ глубокую сковороду, смочить кипящимъ гороховымъ отваромъ, упарить, и положивъ кусокъ масла коровьяго, подать.

Капуста.

Капуста по Австрійски тиненая. Взявъ хорошихъ кочней, отварить оные не много въ хорошемъ мясномъ отварѣ. По томъ листы поотогнуть одинъ отъ другаго, но осторожно, чтобъ не отломать отъ стержня; положить между оныхъ желаемой начинки, листы по прежнему оправить; положить кочни въ кострюлю къ подпалкѣ, сдѣланной изъ муки, съ ломтями говядины, кусокъ масла коровьяго, не много жирнаго отвару, перцу, гвоздики, и накрывъ, упарить.

Капуста по Богемски съ сметаною. Листы или разнятые кочни свѣжей капусты отварить въ водѣ; по томъ упарить съ прибавкою копченой рыбы изрубленной, поджаренаго въ маслѣ луку, перцу, соли, тимїану, базилику; смочить густымъ мяснымъ сокомъ, спрыснуть мукою и приправивъ сметаною, взварить.

Капуста по Богемски тиненая. Кочни капусты выдолбить, а вынутую капусту мѣлко изрубивъ, поджарить въ маслѣ коровьемъ, чтобъ сдѣлалась мягка. Кусокъ телятины, съ вылущенными раковыми шейками и говяжьимъ мозгомъ изъ костей, изрубить, смѣшать съ поджареною капустою, мушкатнымъ цвѣтомъ, четырью яицами цѣлыми и восмью желтками, хорошо взбитыми, толченымъ пшеничнымъ сухаремъ. Начинить этимъ выдолбленные кочни, опутать нитками и въ мясномъ отварѣ уварить мягко. По остуженїи каждой кочень разнять на четверо, положить въ масло коровье, разгоряченное въ глубокой сковородѣ, ужарить, выложить на блюдо и облить масломъ, въ которомъ жарились, смѣшавъ оное съ сметаною.

Капуста по Саксонски крошеная. Листы съ кочней обрѣзавъ, изрубить мѣлко, спрыснуть солью, и не много попаривъ, выдавить, положить въ глубокую сковороду въ распущенное говяжье сало, и

Digitized by Google

и обжаритъ. Между тѣмъ влить въ горшечекъ не много сметаны, и три или четыре яица выпустивъ, разбить мутовкою, вылить на капусту, приправить перцомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, облупленнымъ и вдоль полосками скрошеннымъ миндалемъ, приварить и подавать.

Калуста по Саксонски свѣжая въ кисломъ приготовленіи. Кочней бѣлой капусты скрошить какъ салатъ, накласть полонъ горшокъ, но не пригнетать; налить мяснымъ отваромъ, смѣшавъ пополамъ съ виномъ, прибавивъ не много уксусу, инбирю, перцу, мушкатнаго цвѣту и соли; уварить мягко, а подавая, положить кусокъ свѣжаго масла, чтобъ прикипѣло не много.

Калуста по Саксонски съ жареным зайцомъ. Кислую капусту выдавить въ горстяхъ, положить въ мясной отваръ, съ кускомъ масла коровьяго, и варить. Между тѣмъ сдѣлать подпалку въ глубокой сковородѣ изъ масла, муки съ крошенымъ лукомъ. Выложить въ нее сварившуюся мягко капусту, влить вина, мяснаго отвару; прибавить лимоннаго соку, перцу, кардамону и мушкатнаго цвѣту. Зайца зажаривъ, и переломивъ заднія ноги, положить туда же и ужарить вмѣстѣ.

Калуста по Саксонски съ зайцами. Въ горшечекъ разбить мутовкою нѣсколько яицъ, присоливъ, и обвалять въ нихъ на блюдѣ капустные листы, отваренные прежде въ мясномъ отварѣ; скатать по тѣмъ листы трубками, покласть на блюдо, смочить мяснымъ отваромъ, прибавить коровьяго масла, посыпать мушкатнымъ цвѣтомъ, приставить на угли и ужарить.

Калуста цвѣтная.

Калуста цвѣтная по Австрійски. Положить оную въ горшокъ, съ кускомъ масла, посыпавъ перцомъ, въ мясной отваръ, накрыть, и на слабомъ огнѣ упарить мягко. Между тѣмъ сдѣлать соусъ изъ малой доли говяжьяго бульіону, куска масла коровьяго, мукою обваленнаго, соли, перцу,

Digitized by Google

цу, крошеной петрушки и ложку соку изъ неспѣлаго винограду. Соусъ выложить въ блюдо, а на него покласть капусту.

Калуста цвѣтная ло Саксонски вареная. Стебли и траву у коченковъ обломавъ, положить въ воду и отварить съ солью. Можно къ сему присоединить очищенной стержень изъ стола. Остерегаться, чтобъ кочни отъ варенія не развалились. Сваривъ выкласть на рѣшето, чтобъ осякли. По томъ покласть въ кипящій говяжій отваръ, приправить инбиремъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и кускомъ свѣжаго масла коровьяго, и уварить.

Калуста цвѣтная ло Саксонски жареная. Капусту разрѣзавъ въ длинные кусочки, обварить не много въ водѣ съ солью; откинуть на рѣшето, чтобъ осякла; послѣ обмочивъ въ жидкое тѣсто, изъ муки на яицахъ сдѣланное, обжарить въ разгоряченномъ маслѣ.

Калуста Италїанская.

Калуста Италїанская ло Саксонски чиненая. Обломавъ съ оной большїе листы, оставшїе кусточки или коченки разрѣзать, положить въ кипящій мясной отваръ, и отварить мягко облупленныхъ, на четверо разрѣзанныхъ и въ говяжьемъ салѣ обжаренныхъ кашпановъ, съ кускомъ свѣжаго масла коровьяго, и мушкатнаго цвѣту прибавивъ, приварить и подавать.

Калуста Италїанская ло Саксонски чиненая. Обломавъ съ оной большїе листы, сверху противъ стержня выдолбить, перемыть въ свѣжей водѣ и выжать. По томъ телятины изрубить мелко съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей, приправить пряностьми, солью, яицами и тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ. Этимъ начинить выдолбленное мѣсто, сверху наложивъ листъ, обвязать, отварить въ телячьемъ отварѣ мягко; послѣ капусту выбравъ, покласть въ глубокую сковороду, посыпать мушкатнымъ цвѣтомъ, облить масломъ коровьимъ; взваривъ, выложить капусту на блюдо, листы обвязные снять, коченки уставить начинкою вверхъ;

Digitized by Google

вверхъ; подавать, обливъ жижею изъ сковороды.

Каплунъ.

Каплунъ по Австрійски съ сочевицею. Осчипавъ и выпотрошивъ каплуна или фазана, посыпать мукою; въ кострюлю положить жеребейками нарѣзаннаго ветчиннаго сала, растопить, положить каплуна, и между двухъ огней упаривать до румяности; послѣ влить крѣпкой куриной похлебки и уварить. Сочевицу особливо разваривъ въ говяжьемъ отварѣ, положить къ каплуну, довершить варенїе, и приправивъ пряностьми, подавать.

Каплунъ по Австрійски съ устрицами. Каплуна зажарить на вертѣлѣ, поливая масломъ коровьимъ; между тѣмъ шестдесятъ вылущенныхъ устрицъ, съ ихъ сокомъ, положить въ глубокую сковороду, съ отваренными изрѣзанными телячьими ногами и тертымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба, въ горячее коровье масло. Ужаривъ не много, влить свѣжей сметаны, взварить, приправить лимоннымъ сокомъ и облить этимъ жаренаго каплуна.

Каплунъ по Австрійски чиненой. Вычистивъ каплуна или индѣйку, спрыснуть солью; по томъ изрубить телятины съ папушникомъ, въ молокѣ размоченнымъ, вылущенными устрицами, анчоусами, въ маслѣ жареными картофелями, чебором и говяжьимъ мозгомъ изъ костей. Замѣсить это на шести яицахъ, начинить индѣйку или каплуна, жарить медленно на вертѣлѣ, по часту поливая масломъ.

Каплунъ по Богемски крошеной. Обобравъ мясо съ жаренаго каплуна, мѣлко изрубить, положить въ глубокую сковороду съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей; влить нѣсколько ложекъ похлебки, приправить лимоннымъ сокомъ, крошеною лимонною коркою, мушкатнымъ цвѣтомъ, кускомъ масла коровьяго свѣжаго и ужарить.

Каплунъ по Богемски подобїемъ тетерева. Взварить съ перцомъ, инбиремъ, солью крѣпкаго вина или добра-

Digitized by Google

добраго ренскаго уксусу; влить живому каплуну или пулардѣ въ горло, завязать оное по томъ и вывѣсить каплуна на нѣсколько дней на открытой воздухъ, а наконецъ зажарить.

Каплунъ по Саксонски съ лимоннымъ соусомъ. Каплуна сварить слегка не мягко; послѣ въ горшечекъ вливъ отъ каплуна не много отвару, прибавить вина, инбирю, мушкатнаго цвѣту, перцу, кардамону, толченаго пшеничнаго сухаря, печенку изъ каплуна; изрубивъ мѣлко, взварить съ кусочкомъ масла коровьяго, процѣдить сквозь полотенцо, и съ каплуномъ варить. Когда поспѣетъ, каплуна выложивъ на блюдо, облить соусомъ, обкласть кусочками лимонной и померанцовой корки, и посыпавъ сахаромъ, подавать.

Каплунъ по Саксонски съ устрицами жареной. Каплуна удавивъ, обварить въ кипящей водѣ, выпотрошить и подержать въ холодной водѣ, чтобъ мясо осталось бѣло. Послѣ спрыснуть солью, кости въ ногахъ раздробить, устрицъ поджарить съ перцомъ, инбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ въ маслѣ коровьемъ; остудить, смѣшать съ двумя яицами, и начинивъ каплуна, жарить на вертѣлѣ, почасту поливая коровьимъ масломъ.

Карбонадъ.

Карбонадъ по Австрїйски. Взявъ телячью заднюю ногу, мясо съ оной обрѣзать тонкими ломтями, избить обухомъ ножевымъ, спрыснуть солью, не много тьминомъ, облить коровьимъ масломъ, и жарить на рашпарѣ. Послѣ положить въ глубокую сковороду, смочить говяжьимъ бульономъ, нѣсколько виномъ и уксусомъ, упаривать, подбавить подпалки, пряностей, сметаны, лимонной корки капорсовъ и взварить.

Карбонадъ по Австрїйски жареной. Мясо спрыснуть солью, уксусомъ и мукою, обжарить въ кипящемъ салѣ, накатить говяжьимъ бульономъ, съ прибавкою вина и уксусу, варить; прибавить подпалку, сметаны, капорсовъ, лимонной корки и пряностей; приварить еще и подавать.

Кар-

Digitized by Google

Карбонадъ по Богемски изъ барашка. Сдѣлать облатки, обрѣзать оные кругло; сдѣлать крошево изъ печенокъ, намазать облатки, на нихъ положить ломтей барашка молодаго и опять крошева, накрыть облаткою и зажарить въ салѣ.

Карбонадъ по Богемски изъ курицы. Къ сему употребляется бѣлое мясо, а впрочемъ поступать по сказанному выше о карбонадѣ изъ барашка.

Карбонадъ по Богемски изъ телятины. Нарѣзавъ ломтей телятины, обвалять оные съ обѣихъ сторонъ въ крупичатой мукѣ, покласть въ кострюлю, въ которой масло коровье поджарено до желта; посыпать перцомъ и солью, подбавить луку, одинъ лавровой листъ, тимїану, и прижарить румяно съ обѣихъ сторонъ; влить по томъ рюмочку бѣлаго вина и нѣсколько бульйону; выложить мясо, приваривъ, въ другую кострюлю; соусъ процѣдивъ на него выложить, уварить, и наконецъ выдавить сокъ изъ половины лимону. — Этотъ карбонадъ инако называется *Брабантской.*

Карбонадъ по Нѣмецки изъ телятины. Ломти телятины приготовить по обыкновенному; поваренныхъ травъ обжарить въ свѣжемъ коровьемъ маслѣ въ кострюлѣ, положить туда же телятину, посыпать перцомъ и солью, дать лежать два часа; по томъ, приставивъ на огонь, взогрѣй не много, а вынувъ посыпь пшеничнымъ сухаремъ и зажарь на рашпарѣ. Изрѣжь лимонъ кружками, прибавя ложку кулису, положи и карбонадъ съ кускомъ масла коровьяго; а какъ распустится, подави лимоннаго соку.

Карбонадъ по Саксонски со сморсками. Ломти мяса избивъ, обварить въ водѣ и упаривать въ брезѣ. Сморчки очистивъ и перемывъ, спрыснуть солью и ужарить съ коровьимъ масломъ въ кострюлѣ, и сокъ произшедшій сложить въ особливую посудину. Въ свѣжемъ маслѣ коровьемъ поджарить луку, пустарнаку, съ малою долею базилкну и тимїану, и ложку крупи-

Digitized by Google

чатой муки; послѣ подмѣшавъ сюда же соусъ маурашной, уварить густо. Карбонадъ, вынувъ изъ бреза, положить между салфетки, чтобъ осякъ, по томъ въ кострюлю къ соусу, взварить, приправить лимоннымъ сокомъ и гарнировать сморчками.

Карбонадъ по Саксонски изъ телятины. Ободравъ съ ломтей телятины кожу и жилки, округлить оные, и съ поваренными травами обжаривъ въ маслѣ коровьемъ, остудить; въ кипяткѣ обварить ломтиками нарѣзаннаго луку; послѣ карбонадъ съ одной стороны вымазать взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ, наложить фаршу, а на него обвареннаго луку, по томъ тонкихъ ломтиковъ ветчины и трюфелей, покрыть спаржею. Въ сковородѣ приставить Прованскаго масла съ лимоннымъ сокомъ, покласть карбонадъ, накрыть ломтями сала и смазанною масломъ бумагою, и поставить въ печь въ вольной духъ. Вынувъ изъ печи, бумагу и сало снять, карбонадъ выложить на салфетку, чтобъ жирность стекла, и подавать съ пряным соусомъ.

Инымъ образомъ: покласть ломти телятины на блюдо, посыпать солью, перцомъ, положить пару лавровыхъ листовъ, базилику, тимїану, петрушки, селлереи, моркови и пустарнаку, кружками изрѣзанныхъ, Прованскаго масла и мясо изъ лимону; дать полежать нѣсколько часовъ и обжарить на рашпарѣ. Въ кострюлю положить съ масломъ коровьимъ пару изрубленныхъ анчоусовъ, малое дѣло крупичатой муки, капорсовъ, рюмку Шампанскаго вина и не много бульёну; въ это положить карбонадъ, и потряхая кострюлю, дать вскипѣть раза два. Подавая, выдавить сокъ изъ полулимона.

Карлъ.

Карлъ по Австрійски въ луковой похлебкѣ. Ощелушивъ и разнявъ карпя, спрыснуть солью и дать полежать полчаса; по томъ соль обтеревъ, положить въ кострюлю, налить отваромъ гороховымъ, смѣшавъ оной пополамъ съ винсмъ и варить. Луку, изрѣзаннаго кружк-

Digitized by Google

кружками, также яблокъ ломтиками, съ крошенымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба, поджарить въ коровьемъ маслѣ, смочить ошваромъ отъ карпя, приправить уксусомъ и лимоннымъ сокомъ, взварить, вылить въ похлебку къ карпю и дать прикипѣть.

Карпъ по Австрійски въ травяной похлебкѣ. Карпя очистивъ, спрыснуть солью, дать полежать полчаса, послѣ отеревъ, положить въ горшокъ. Кислой капусты мѣлко изрубивъ, въ гороховомъ отварѣ сварить мягко. Жиру съ капусты влить на карпя, варить, добавить виномъ и малою долею уксусу, чтобъ жижею рыба покрыта была. Когда поспѣетъ, сдѣлать подпалку, развести оную жижею отъ рыбы, сметаною, и приправивъ пряностьми, взварить, подбивъ уху. Въ половинѣ этой ухи отварить травы, во щи употребляемой, или капусты, а въ остатокъ довариватъ карпя; но траву варить должно долѣе. Послѣ смѣшавъ то и другое, подавать.

Карпъ по Австрійски вареной. Можно варить онаго двоякимъ образомъ: по первому, какъ щуку, положивъ въ кипятокъ; по второму, разнявъ звенами, налить горячею водою и варить на маломъ огнѣ. По свареніи облить уксусомъ съ холодною водою. Въ отвариваніе это должно употреблять довольно соли.

Карпъ по Астрійски жареной. Ощелушивъ и разнявъ онаго на части, посыпать солью, и съ оною дать полежать часъ. Послѣ сего выдавить, обвалять мукою и обжарить въ маслѣ. Въ кострюлѣ сдѣлать изъ муки съ масломъ подпалку, развесть ухою, прибавить лавроваго листу, размарину, лимонной корки, капорсовъ, пряностей и сметаны; взваривъ это, выложить на карпя и дать вскипѣть.

Карпъ по Австрійски провѣсной или вяленой. Большаго карпя расплоставъ, спрыснуть солью, и дать съ оною полежать часа четыре; вывѣсить въ дымъ, чтобъ красно прокоптился. Сего провѣснаго кар-

Digitized by Google

пя изрѣзавъ, варятъ въ водѣ съ тьминомъ, и прижаривъ по томъ въ сметанѣ подаютъ. Можно онаго и во щахъ варить.

Карль по Австрійски расларной съ постнымъ масломъ. Ощелушивъ онаго, разнять въ части, потереть солью и сварить. Въ кострюлю влить не много сего отвару и вина, положить крошеныхъ капорсовъ, лавроваго листу, размарину и не много чесноку, поварить въ этомъ рыбу; по томъ выложить оную на жестяное блюдо, облить масломъ, посыпать пряностьми, накрыть блюдо, и приставивъ на горячую золу, распарить.

Карль по Австрійски съ лимоннымъ соусомъ. Карпя разнявъ, отварить въ водѣ съ солью. Сдѣлать подпалку изъ масла съ лукомъ, влить густаго гороховаго отвару, не много вина, положить пряностей, много лимону кружками, соли и петрушки, въ маслѣ поджаренной; приварить, положить туда карпя и дать еще разъ вскипѣть.

Карль по Баварски вареной, или такъ называемой темной. Изъ карпя молочника собрать кровь, смѣшать съ уксусомъ; карпя разнять не щелушивъ; взварить воды, смѣшавъ съ уксусомъ, корнями петрушки, лукомъ и солью, какъ скоро закипитъ; положить карпя, кусокъ свѣжаго коровьяго масла, инбирю, перцу, мушкатнаго цвѣту, гвоздики, и упомянутую кровь уварить, накрывъ.

Карль по Богемски въ похлебкѣ черной. Кровь изъ карпя собрать, а онаго выпотрошивъ, разнять въ большія части, посыпать солью, и дать нѣсколько времени полежать, по томъ положить онаго въ горшокъ или кострюлю, налить гороховымъ отваромъ, положить кровь съ четырьмя отъ кожи очищенными и отъ сѣмянниковъ освобожденными яблоками, и тремя мѣлко изрубленными луковицами, толченымъ сухаремъ; влить не много уксусу, положить перцу, инбирю, мушкатнаго цвѣту и уварить до огущенія; послѣ прибавить кусо-

Digitized by Google

кусочикъ свѣжаго масла коровьяго.

Карпъ по Богемски рубленой. Обобравъ тѣло съ костей у онаго, изрубить крупно; положить въ глубокую сковороду въ разгорячennое масло коровье, накрыть и упаривать; посыпать солью и мушкатнымъ цвѣтомъ; вымѣшать, полить свѣжею сметаною и приварить.

Карпъ по Богемски съ деревяннымъ масломъ и сметаною. Очистивъ большаго карпя самца или молочника, разнять въ части, посыпать солью и дать полежать часъ. Послѣ обмывъ, положить въ глубокую сковороду, въ которой прежде разгорячено деревянное масло, съ сухимъ размариномъ, пятью лавровыми листами, зубкомъ чесноку и обрѣзанною коркою съ лимона, и ужарить. Наконецъ влить сметаны, приправленной мушкатнымъ цвѣтомъ, и варить, чтобъ исподоволь перебиралось, а не кипѣло.

Карпъ по Богемски чиненой. Ощелушивъ двухъ карпей, выпотрошить; мясо на нихъ со внутренности выбрать такъ, чтобъ голова и хвостъ на одной кожѣ держались; изъ мяса съ свѣжимъ коровьимъ масломъ, размоченнымъ въ молокѣ мякишемъ бѣлаго хлѣба, пряностьми, яичными желтками, тимїаномъ и тертою лимонною коркою, сдѣлать крошево, начинить онымъ карпеву кожу, и опутать нитками, обсыпать мукою, положить въ поджареное до темна коровье масло и обжарить. Въ это масло, по вынутїи чиненыхъ карпей, положить кости карпевы, эшалоту, тимїану, петрушки и корокъ бѣлаго хлѣба; развести не много кипяткомъ, уваривъ, процѣдить сквозь сито; въ это положить обваренныхъ въ водѣ печерицъ, чашечекъ артишочныхъ, языковъ и молокъ карпевыхъ, сварить рагу; выложить карпей чиненыхъ въ кострюлю, на нихъ это рагу, прибавить остатковъ крошева, ухи; приварить. Рыбу по томъ положить на ломтяхъ бѣлаго хлѣба и вылить подъ нихъ рагу.

Карль по Польски въ черной похлебкѣ. Ощелущивъ крупнаго карпя молочника, выпотрошить; кровь его собрать въ уксусъ. Карпя разнявъ, посыпать солью, положить въ горшокъ горсть луковицъ, столькожъ мякишу рѣшетнаго хлѣба тертаго, поджарить въ салѣ, приправить инбиремъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, перцомъ, корицею и гвоздикою; положить кусочикъ сахару, влить кровь, дополнить виномъ пополамъ съ пивомъ и сварить.

Карль, по Прусски приготовленной. Ощелушивъ онаго, отварить въ водѣ съ солью; первой отваръ слить и налить воды свѣжей; наконецъ сваренаго карпя выложивъ въ другую посудину, съ капорсами, оливками, лимонною коркою кружками, лавровымъ листомъ, масломъ коровьимъ, толченымъ перцомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, вымоченными и изрубленными анчоусами, Прованскимъ масломъ, ренскимъ уксусомъ и пшеничнымъ сухаремъ толченымъ, приварить.

Карль по Саксонски жареной. Вычистивъ и разнявъ онаго на части, натереть солью, дать полежать полчаса, по томъ вытереть полотенцемъ; обвалять въ мукѣ, съ крупами смѣшанной, положить въ разгоряченное коровье масло, и зажарить румяно, позасушивъ.

Карль по Саксонски маринированной. Обжаривъ карпей по обыкновенію, покласть въ новой глиняной хорошо вызженной горшокъ, перестлавъ лавровыми листами, размариномъ и цѣлымъ мушкатнымъ цвѣтомъ; налить взвареннымъ и опять остуженнымъ уксусомъ, наложить дощечку съ гнетомъ, чтобъ уксусъ стоялъ на поверхности.

Карль по Саксонски тиненой. Карпя, ощелушивъ, распороть по брюху, икру и прочее вынуть, вымыть, обварить горячимъ коровьимъ масломъ, надрѣзать и спрыснуть снаружи и внутри солью. Икру изрубивъ, съ тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ положить въ сковородку въ распусченое коровье

Digitized by Google

вье масло; приправивъ инбиремъ, перцомъ, кардамономъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, сухимъ маіораномъ и двумя взбитыми яицами, вымѣшать, и обжаривъ, начинить этимъ карпя; зашить, взоткнуть на тонкой вертѣлъ или спицу; положить на рашпаръ, почасту смачивать масломъ коровьимъ, сперва издали отъ огня позасушить, а по томъ придвинувши къ огню съ обѣихъ сторонъ, зажарить румяно. Зажаривъ спичку, выдернуть, карпя положить на блюдо, облить остатками масла коровьяго, и подавивъ лимоннаго соку, подавать.

Карпъ по Саксонски шлекованной. Очистивъ и выпотрошивъ карпя по обыкновенію, внутри выварить горячимъ масломъ коровьимъ. Кровь его, жиръ съ кишокъ, молоки и печенку растереть съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, въ маслѣ поджареннымъ, пряностьми, однимъ взбитымъ яицомъ и мѣлко скрошенымъ размариномъ. Замѣсивъ, начинить этимъ карпя, зашить, съ обѣихъ сторонъ нашпековать, и зажарить по произволенію либо въ маслѣ, или на рашпарѣ.

Картофели.

Картофели по Прусски. Отваривъ оные и облупивъ съ нихъ кожу, стереть на терку; съ четырью фунтами сихъ тертыхъ картофелей смѣшать два фунта въ сметану стертаго масла коровьяго, 30 яичныхъ желтковъ, корку на сахаръ обтертую съ двухъ лимоновъ, и наконецъ бѣлки яичные въ пѣну взбитые; вылить въ глубокую сковороду, и запечь въ тортной сковородѣ, загребенной въ горячій песокъ.

Картофели по Саксонски. Отваривъ и облупивъ оные, поджарить въ кострюлѣ съ душистыми поваренными травами въ свѣжемъ коровьемъ маслѣ, приправить солью и перцомъ, накатить мяснымъ сокомъ, подбить яичными желтками и влить ниточку уксусу.

Картофели по Саксонски съ горчицею. Поджарить въ маслѣ коровьемъ мѣлко скрошеннаго луку,

Digitized by Google

присолить, приправить перцомъ и ужарить въ этотъ картофели; накатить мяснымъ сокомъ, подбить горчицею, съ уксусомъ и петрушкою.

Картофели по Саксонски съ Пармскимъ сыромъ. Поджаривъ картофели въ маслѣ по вышесказанному, накатить мяснымъ сокомъ, и усыпавъ густо пармезаномъ, запечь въ печи.

Каули.

Каули по Австрїйски съ курицею. Разнявъ курицу на части, сварить въ хорошемъ говяжьемъ бульйонѣ. Каули отварить въ водѣ съ солью, но такъ, чтобъ не разволились; отваръ слить, налить холодною водою, посолить, чтобъ остались бѣлы. Похлебку съ курицею приправить пряностьми, сметаною съ двумя яичными желтками, въ ней растертыми, положить каули и приварить.

Каштаны.

Каштаны по Австрїйски. Спечь оные, вылущить, и сплющивъ не много, покласть на тарелку; сдѣлать сыропъ изъ воды съ сахаромъ и лимоннымъ сокомъ, и горячїй вылить на каштаны.

Каштаны глясированные. Крупныхъ каштановъ испечь, и вылущивая одинъ по одномъ, класть въ разваренной сахаръ, и тотчасъ вынимая, класть въ холодную воду.

Каштаны печеные по Богемски. Облупивъ каштаны, поварить не много въ розовой водѣ, сдѣлать тѣсто изъ крупичатой муки на сливкахъ, съ сахаромъ, корицею и розовою водою; огустить оное желткомъ яичнымъ; каштаны въ тѣстѣ этомъ обмочивъ, зажарить въ салѣ; подавать, посыпавъ сахаромъ и корицею.

Квиты.

Квиты или айва по Саксонски жареная. Очистивъ съ нихъ кожу, разрѣзать на четверо, положить въ распущенное масло коровье и на легкомъ огнѣ исподоволь ужарить, пока сдѣлаются мягки; послѣ того омочать въ какое угодно жидкое тѣсто и въ горячемъ маслѣ пряжить.

Ки-

Digitized by Google

Кисель.

Кисель по Богемски изъ айвы. Очистивъ айву, положить въ холодную воду, послѣ поджарить въ салѣ румяно, смочить виномъ и водою, накрыть и упаривать, пока размякнутъ, чтобъ можно было протереть сквозь сито; протертое приставить на огонь, съ прибавкою толченаго пшеничнаго сухаря, малой доли вина, лимоннаго соку, крошеной лимонной корки, толченой корицы, сахару, пяти взбитыхъ яичныхъ желтковъ и кусочка масла коровьяго; варить, безпрестанно мѣшая, пока сдѣлается желаемой густоты.

Кисель по Богемски изъ бѣлаго хлѣба. Корки бѣлаго хлѣба размочить въ виноградномъ винѣ, не много выдавить, растереть съ саломъ, подбавляя одно по одному три яица цѣлыхъ и пять желтковъ; прибавить крошеной лимонной корки и сахару; выложить на жестяное блюдо, приставить на умѣренной угольной жаръ и запечь румяно.

Кисель по Богемски изъ винограду. Взять свѣжаго не очень спѣлаго винограду, положить оной съ мякишемъ бѣлаго хлѣба въ сало, и накрывъ упаривать. Послѣ протереть сквозь частое сито, прибавить масла коровьяго, сахару, крошеной лимонной корки и толченаго мушкатнаго цвѣту, и варить до огущенія.

Кисель по Богемски изъ гороху зеленаго. Вылущивъ сахарнаго гороху, развариться мягко, и чтобъ кожицы отдѣлить, протереть сквозь сито, прибавить сливокъ, изрубленныхъ и столченныхъ раковыхъ шеекъ, пупковъ и печенокъ куриныхъ, тертаго и въ маслѣ поджаренаго мякишу бѣлаго хлѣба, толченаго перцу и инбирю, нѣсколько взбитыхъ яичныхъ желтковъ; вымѣсить все, распустить масла, вымазать онымъ жестяное блюдо, выложить смѣсь и запечь въ печи.

Кисель по Богемски изъ желтковъ яичныхъ. Вопервыхъ поджарить муки въ маслѣ, влить сливокъ и вымѣшать; въ горшечкѣ разбить нѣсколько желтковъ яичныхъ мутовкою, влить въ вышеписанное, прибавить

вить сахару, и запечь на блюдѣ между двухъ огней.

Кисель по Богемски изъ земляницы. Ягоды сіи растереть съ виномъ и пропустить сквозь частое сито; поджарить крошенаго мякишу рѣшетнаго хлѣба въ салѣ, смѣшать съ онымъ протертую земляницу, подсластить сахаромъ и варить до сгущенія.

Кисель по Богемски изъ изюму. Перебравъ изюмъ, столочь въ иготѣ, съ поджаренымъ въ маслѣ коровьемъ бѣлымъ хлѣбомъ, положить въ кострюлю, налить хорошимъ виномъ, приправить сахаромъ и лимонною коркою, и сварить.

Кисель по Богемски изъ каплуна. Обобранное съ жаренаго каплуна мясо, изрубивъ мѣлко, столочь въ иготи съ прибавкою облупленнаго миндалю, размѣшать куринымъ бульіономъ и протереть сквозь сито, а изъ оставшей гущи выдавить сокъ; подмѣшать въ протертое поджареныхъ въ маслѣ мѣлкихъ крупъ и мякишу бѣлаго хлѣба; вымѣшать и варить до желаемаго сгущенія. Можно подбавлять къ сему яичныхъ желтковъ и пряностей.

Другимъ образомъ: обобранное мясо съ ногъ жаренаго или варенаго каплуна, съ равною долею говяжьяго мозгу изъ костей, и нѣсколькихъ въ густую сваренихъ желтковъ яичныхъ, изрубивъ, смѣшать съ размоченными въ бульіонѣ корками бѣлаго хлѣба; все столочь въ иготи, развести куринымъ бульіономъ, взварить; послѣ съ прибавкою масла коровьяго и мушкатнаго цвѣту, на умѣренной угольной жарѣ приставивъ, уварить.

Кисель по Богемски изъ крупъ мѣлкихъ. Взявъ крупъ пшеничныхъ, слегка обжарить оныя въ маслѣ коровьемъ; послѣ на мягко столченой миндаль взлить сливокъ, и продавить сквозь полотенцо на поджареную крупу; сварить, но не очень густо, подмѣшать сахару и нѣсколько взбитыхъ яичныхъ желтковъ. Естьли сливокъ будетъ мало, можно добавить куриной похлебки.

Ки-

Digitized by Google

Кисель по Богемски изъ курицы. Печенокъ куриныхъ, щучьихъ и карпевыхъ мѣлко изрубивъ, столочь въ иготи, выложить въ кострюлю, налить сливками, прибавить взбитыхъ четыре яица цѣлыхъ и восемь желтковъ, мушкатнаго цвѣту и сахару; взварить, выложить въ жестяную сковороду, масломъ вымазанную, съ малымъ кусочкомъ масла коровьяго, и запечь въ тортной сковородѣ.

Другимъ образомъ: мясо отвареннаго каплуна или курицы, обобравъ, изрубить мѣлко, столочь въ иготи, растереть въ сливкахъ шесть яичныхъ желтковъ, прибавивъ къ тому поджаренаго въ маслѣ растертаго мякишу бѣлаго хлѣба; вымѣшать съ прежнимъ, смочить куриною похлебкою и сварить. Посылать, посыпавъ сахаромъ и корицею.

Кисель по Богемски изъ лимону. Разварить въ бульйонѣ сухарей бѣлаго хлѣба, прибавить къ нимъ много лимоннаго соку, нѣсколько сахару, обрѣзанной съ лимону корки и сварить. Естьли покажется жидко, подбавить пару разболтанныхъ мутовкою яичныхъ желтковъ.

Кисель по Богемски изъ миндальнаго молока. Полфунта облупленнаго миндалю столочь мягко, растереть съ густыми сливками, продавить сквозь полотенцо, приставить на огонь, и когда закипитъ, подбавить не много крупичатой муки, миндальныя выжимки и сахару; сварить не очень густо.

Кисель по Богемски изъ мозгу. Четверть фунта масла коровьяго растереть въ сметану, подбавить равную противъ сметаны долю говяжьяго мозгу изъ костей, столько же мягко столченаго миндалю, четыре яица цѣлыхъ и пять желтковъ, особливо взбитыхъ; вымѣшать, прибавить толченаго сахару, корицы и крошеной лимонной корки; выложить на блюдо, вымазанное масломъ коровьимъ, и запечь въ тортной сковородѣ между двухъ огней.

Кисель по Богемски изъ луковъ и печенокъ рябцовыхъ.

Digitized by Google

выхъ. Печенки и пупки рябцовы, съ частью мяса ихъ мѣлко изрубивъ, положить на жестяное блюдо, смѣшать съ нѣсколькими яичными желтками, съ сливками стертыми, кускомъ масла коровьяго свѣжаго; приправить пряностьми и уварить на жару угольномъ до сгущенія.

Кисель ло Богемски изъ лшена Сарацинскаго. Пшена, неребравъ и перемывъ, высушить, истолочь въ муку, просѣять, положивъ въ жестяное блюдо, смѣшать съ толченымъ миндалемъ, сахаромъ, масломъ коровьимъ, нѣсколькими яичными желтками; мѣшаніе производить часъ, развести сливками; еще вымѣшать, приставить на угольной жаръ и уварить густовато.

Кисель ло Богемски изъ рыбы. Мясо щуки или карпя обобрать съ костей, мѣлко изрубить, столочь въ иготи, растереть съ хорошимъ виномъ и выдавить; жидкое влить въ кострюлю, прибавить мякишу бѣлаго хлѣба стертаго и поджареннаго въ маслѣ, сахару немного, толченой корицы, лимоннаго соку, мѣлко скрошеной лимонной корки и нѣсколько взбитыхъ яичныхъ желтковъ, и продолжая мѣшаніе, уварить.

Кисель ло Богемски изъ сливъ. Свѣжія вишни протереть, а сухія развварить въ винѣ, кости выбрать и по томъ мѣлко изрубить; прибавить къ нимъ размоченнаго въ винѣ папушника, три яица цѣлыхъ и шесть желтковъ, толченой корицы, крошеной лимонной корки и сахару; вымѣшавъ, выложить на блюдо, вымазанное масломъ, и зажарить румяно въ тортной сковородѣ.

Кисель ло Богемски яблочной. Яблоки спечь такъ, чтобъ не лопнули, и сокъ изъ нихъ не вытекъ бы; мясо оскрести ложкою до самыхъ сѣмянниковъ, подмѣшать къ нему масла коровьяго, сахару, корицы, лимоннаго соку, крошеной лимонной корки, пшеничнаго сухаря, и наливъ хорошимъ виномъ, взварить; подмѣсить въ это нѣсколько взбитыхъ яичныхъ желтковъ, и запечь между двухъ

огней,

Digitized by Google

огней, то есть, припустивъ жаръ снизу и сверху.

Другимъ образомъ: яблоки очистивъ, кромѣ сѣмянниковъ, скрошить мѣлко, отварить въ винѣ или водѣ, нѣсколько яичныхъ желтковъ разбить мутовкою съ мукою крупичатою; выложить къ яблокамъ, прибавить масла коровьяго, сахару, изюму, толченыхъ корицы, мушкатнаго цвѣту и анису; накрыть кострюлю, и на угольномъ жару упаривать, пока все въ кисель обратится. Этотъ кисель употребляютъ вмѣсто соуса къ жареному и другимъ вещамъ.

Еще: взять печеныхъ яблокъ, папушника корокъ, въ винѣ размоченныхъ и выжатыхъ, взбитыхъ яицъ сколько нужно, но желтковъ однихъ вдвое противъ яицъ цѣлыхъ, лимоннаго соку и крошеной корки, сахару столько, чтобъ не было кисло; вымѣшать, выложить на блюдо, смазанное масломъ, и запечь между двухъ огней

Кисель по Богемски изъ глухаго тетерева. Пупокъ и печенку съ корнями петрушки отварить въ говяжей похлебкѣ, изрубить дробно, приправить перцомъ и другими вещьми; положить масла коровьяго, нѣсколько вина, той же говяжей похлебки, въ которой прежде варились, и приставя на огонь, варить, пока все распадется; тогда подавать, посыпавъ сахаромъ и корицею.

Кисель по Богемски яичной. Четверть фунта масла коровьяго растереть въ сметану, положить въ оное корокъ бѣлаго хлѣба, въ мясной похлебкѣ размоченныхъ, четыре яица цѣлыхъ и отъ четырехъ другихъ бѣлки, въ пѣну взбитые, двѣ ложки куриной похлебки; вымѣшать, посыпать сахаромъ, выложивъ на жестяную сковороду, масломъ коровьимъ вымазанную, и запечь.

Кисель по Саксонски изъ бѣлаго хлѣба. Стертаго хлѣба поджарить въ говяжьемъ салѣ, подбавить кипящаго булѣону, съ мушкатнымъ цвѣтомъ и кускомъ масла коровьяго. Когда до надлежащаго огущенія сварится, подмѣшать въ

въ него три или четыре хорошо взбитыхъ яичныхъ желтка, и, не приваривая, подавать.

Кисель по Саксонски изъ вина. На два стакана бѣлаго вина положить восемь взбитыхъ яицъ съ малою долею крупичатой муки, въ горшечкѣ приставить на угольной жаръ, мѣшая безпрестанно, и встряхнувъ по временамъ горшечекъ раза три, чтобъ не пригорѣло. Когда вздуется, прибавить сахару, подлить въ водѣ настояннаго шафрану, вымѣшать и подавать, посыпавъ сахаромъ и корицею.

Кисель по Саксонски изъ грушъ. Съ грушъ очистивъ тонко кожу, разнять оныя на четверо, и съ распущеннымъ масломъ коровьимъ приставивъ на огонь въ глубокой сковородѣ, поджарить румяно; влить по томъ хорошаго вина, накрыть и упарить мягко. Протереть сквозь сито, и посыпавъ сахаромъ и корицею, опять держать на огнѣ, пока сваристся. Подавая, еще посыпать сахаромъ и корицею.

Кисель по Саксонски изъ желтковъ. Въ кострюлѣ приставить на огонь говяжьяго бульёну; въ горшечкѣ взбить мутовкою восемь яичныхъ желтковъ, съ прибавкою муки крупичатой; влить туда же бульёну изъ кострюли и перебить мутовкою; выложить это въ кострюлю къ бульёну, и продолжая дѣйствіе мутовкою, уварить; послѣ прибавивъ кусокъ масла коровьяго и мушкатнаго цвѣту, подавать.

Кисель по Саксонски изъ земляницы. Перебравъ ягоды, растереть съ виномъ, прожать сквозь полотенцо въ сковороду, подбить въ это нѣсколько муки, сахару и корицы; сварить, продолжая мѣшанїе до надлежащей густоты.

Кисель по Саксонски изъ изюму. Пригоршни дробнаго изюму перемывъ, осушить въ полотенцѣ, мѣлко изрубить, положить въ горшечекъ, съ прибавкою въ говяжьемъ салѣ поджаренаго хлѣба, вина, и взварить. Послѣ того пропустить сквозь сито, протирая, въ глубокую жестяную сковороду,

Digitized by Google

роду, прибавить сахару, корицы, нѣсколько коринки и крупно столченаго миндалю; еще взварить и подавать.

Кисель ло Саксонски изъ изюму свѣжаго или виноераду. Осчипавъ ягоды, перемыть, столочь въ иготи, развесть виномъ, пропустить сквозь салфетку въ глубою сковороду и варить до огущенія; прибавить толченыхъ сахару, корицы, гвоздики и не много инбирю; уварить, мѣшая въ предосторожность отъ пригорѣнія, до надлежащей густоты.

Кисель ло Саксонски изъ каплуна. У сыраго каплуна обобрать мясо съ ногъ, мѣлко изрубить, истолочь въ иготи; пшеничнаго гренка столокши и просѣявъ, прибавить; развести куриною похлебкою, и протереть въ горшечекъ сквозь сито. Приставить на огонь, и когда взварится, подложить кусокъ свѣжаго масла коровьяго, мушкатнаго цвѣту, горсть мягко столченаго миндалю; приварить и подавать.

Кисель ло Саксонски изъ круплъ мѣлкихъ. Поджарить стакана два крупъ мѣлкихъ, сухихъ, на сковородѣ; замѣсить съ кружкою кипящаго молока и дать разбухнуть. Приставить на огонь, и мѣшая безпрестанно, разварить въ кисель. Тогда по произволенію посыпать сахаромъ, или приправить кускомъ масла и солью.

Кисель ло Саксонски изъ лимону. Съ двухъ лимоновъ обтереть на терку желтую кожу, развести четырьмя ложками лимоннаго соку, и такимъ же количествомъ вина; прибавить восемь ложекъ взбитыхъ яичныхъ желтковъ; бросить счепоточку муки, малое дѣло шафрану; приставить на огонь, продолжая мѣшанїе. Когда вздуется, подбавить сахару и подавать.

Кисель ло Саксонски изъ миндалю. Полфунта сладкаго облупленнаго миндалю столочь въ иготи мягко, съ двумя стаканами взваренныхъ и остуженыхъ снимокъ, полчаса мѣшать, влить въ глубокую сковороду, и приставивъ на огонь, продолжать мѣшанїе. Ког-

Digitized by Google

Когда закипитъ, подмѣшать тертаго бѣлаго хлѣба и кусокъ сахару. Уваривъ до надлежащей густоты, подавать, посыпавъ сахаромъ и корицею.

Кисель по Саксонски изъ миндалю блюдной. На два стакана взваренныхъ и остуженныхъ снимокъ, вмѣшать одно по другомъ пять яицъ, разбалтывая мутовкою; прибавить четверть фунта мягко столченаго миндалю; выложить на блюдо, масломъ вымазанное, и запечь между двухъ огней.

Кисель по Саксонски изъ миндалю съ яицами. Нѣсколько свѣжихъ яицъ сварить въ густую; облупивъ, стереть на терку, выложить въ кострюлю съ прибавкою равной мѣры столченаго миндалю, и подсластивъ сахаромъ, влить горячаго коровьяго масла, подержать, мѣшая надъ угольнымъ жаромъ, и подавать.

Кисель по Саксонски изъ миндальнаго молока. Взять два стакана густаго миндальнаго молока, подмѣшать три разболтанныхъ яичныхъ желтка, стаканъ сладкаго вина, не много толченаго пшеничнаго сухаря, сахару и корицы; приставить въ горшечкѣ на жаръ и уварить до надлежащей густоты.

Кисель по Саксонски изъ мозгу. Говяжьяго мозгу изъ костей изрубить мѣлко, положить въ сковородку; толченаго пшеничнаго сухаря положить въ глубокую сковороду, а мозгъ растопивъ, чистую жирность слить на сухари, вымѣшать, подбавить вина, сахару и корицы, и уваривъ до надлежащей густоты, подавать.

Кисель по Саксонски изъ раковъ. У отварныхъ раковъ вылущивъ шейки и клешни, столочь въ иготи мягко, развести бульіономъ изъ курицы, пропустить, протирая сквозь сито, въ горшечекъ; подбавить въ маслѣ поджаренаго бѣлаго хлѣба, перцу, мушкатнаго цвѣту и кусокъ свѣжаго масла коровьяго; вымѣшать, и взваривъ, подавать.

Кисель по Саксонски изъ сливъ. Взять хорошихъ спѣлыхъ сливъ, и выбравъ косточки, развaрить съ виномъ въ кисель, протереть сквозь

Digitized by Google

сквозь сито, и опять приставить, прибавивъ тертаго и въ маслѣ коровьемъ поджаренаго рѣшетнаго хлѣба, сахару, толченаго мушкатнаго цвѣту, и еще не много взварить. — Изъ чернослива сухаго приготовляется тѣмъ же образомъ.

Кисель по Саксонски изъ тыквы. Обрѣзавъ съ тыквы кожу, мясо изрубивъ мѣлко, положить въ кипящее молоко и развари въ кисель; приправить перцомъ, положить кусокъ масла коровьяго, пять разболтанныхъ яицъ, подсластить сахаромъ по произволенію, вымѣшать, и взваривъ, подавать.

Кисель по Саксонски изъ черники. Поджарить ягоды сіи въ маслѣ коровьемъ, развесть виномъ съ водою, приправить сахаромъ и корицею и взварить; накласть сего киселя на гренки изъ бѣлаго хлѣба; посыпать сахаромъ съ корицею и подавать.

Кисель по Саксонски изъ яблоковъ. Очистивъ яблоки, изрѣзать въ тонкіе ломтики, въ горшкѣ съ виномъ пополамъ съ водою смѣшаннымъ разварить въ кисель, и протереть сквозь сито на блюдо. Между тѣмъ въ другомъ горшечкѣ разболтать мутовкою нѣсколько яицъ, подмѣшать не много свѣжей сметаны, пшеничнаго толченаго сухаря, сахару и корицы. Соединить это съ яблочнымъ киселемъ, выложить въ жестяную масломъ вымазанную сковороду и взварить мѣшая. Можно подбавить къ сему коринки. Подавая, посыпать сахаромъ и корицею.

Кисель по Саксонски изъ яичныхъ бѣлковъ. Въ глубокое блюдо вылить два стакана сливокъ, выпустить бѣлки отъ четырнадцати яицъ, взбить, приставить на жаръ, подбавить сахару, не много розовой воды, и мѣшать, пока вздуется.

Кисель по Саксонски изъ яичныхъ желтковъ. Нѣсколько взбитыхъ мутовкою яичныхъ желтковъ размѣшать съ розовою водою, приправить сахаромъ и крошечкою соли; вылить на блюдо, приставить на жаръ, и мѣшая варить, пока по-

Digitized by Google

сгустится; подавать, посыпавъ сахаромъ и корицею, и натыкавъ крошеною лимонною коркою.

Кисель по Саксонски залеченой. Распустить въ сковородѣ ложку масла коровьяго; между тѣмъ въ горшечкѣ сбить два яица съ ложкою муки, прибавить два стакана снимокъ, вылить на распусченное масло, накрыть и запечь въ печи.

Кисель сливной по Фогтландски варить. Спѣлыхъ сливъ, выбравъ изъ нихъ косточки, положить въ котелъ, и при безпрестанномъ мѣшаніи, чтобъ не пригорѣло, варить; по двучасномъ варенїи, на два четверика сливъ считая, разварить два гарнца бузинныхъ ягодъ, прожать сквозь полотенце, и съ шестью золотниками толченой корицы, столькимъ же вѣсомъ гвоздики, полфунтомъ сухой крошеной лимонной корки, и зеленою кожею со 120 Грецкихъ орѣховъ, подмѣшавъ къ сливамъ, уварить посредственно густо. Разкласть въ горшки, и чтобъ долговременно стоявъ не портился, сверху залить смолою.

Кишки.

Кишки говяжьи надолго сберегать. Вычистивъ оныя, положить на ночь въ холодную воду, по утру сварить и остудить; послѣ дно кадочки посыпавъ солью и перцомъ, класть кишки, пересыпая тѣмъ же; такъ уклать полну кадочку и сверху посыпать солью и перцомъ. Взварить уксусу; остудивъ, влить на кишки, наложить кружокъ съ гнетомъ и поставить въ холодной погребъ. Бравъ изъ оныхъ для употребленія, смотрѣть того, чтобъ всегда онѣ оставались покрыты уксусомъ. *Готовить:* изрѣзать кишки жеребейками, таковымъ же образомъ яблоковъ, положить въ глубокую сковороду съ перцомъ, шафраномъ, налить бульёномъ, прибавить не много уксусу, въ которомъ онѣ лежали, тертаго хлѣба, кусокъ масла коровьяго и варить гораздо.

Кишки говяжьи по Саксонски варить. Перечистивъ,

Digitized by Google

стивъ, изрѣзать оныя въ продолговатые куски, наливъ говяжьимъ отваромъ, развариться мягко; прибавить инбирю, перцу, шафрану, рубленой петрушки, сухаго стертаго маіорану, тертаго хлѣба мѣлко скрошенаго, и въ говяжьемъ салѣ поджаренаго луку, и уварить густовато. Можно еще варить оныя съ кореньями, съ перловою крупою и зеленымъ стручевымъ горохомъ.

Кнедель,

или клїоцки.

Кнедель по Австрїйски съ говядиною. Взять кусокъ говядины отъ хвостовой части; изрубивъ мѣлко, столочь въ иготи, растереть съ распущеннымъ масломъ коровьимъ, приправить солью и пряностьми; прибавить мѣлко изрубленной ветчины, говяжьяго мозгу изъ костей, не много муки, нѣсколько яицъ, замѣсить тѣсто и подѣлать изъ онаго клїоцки; варить ихъ съ говядиною.

Кнедель по Австрїйски съ крулами мѣлкими. Взять фунтъ сала, растереть оное въ сметану, прибавить десять яицъ, не много муки, но больше крупъ; присолить, отварить клїоцки въ водѣ съ петрушкою и облить саломъ.

Кнедель по Австрїйски съ крулами и ветчиною. Отъ ветчины жиру, изрѣзавъ въ кусочки, распустить и вылить на крупы; прибавить скрошеннаго жеребейками хлѣба, яицъ, малое дѣло муки; замѣсить тѣсто крутое, и передѣлавъ клїоцки, отваривать въ кипящемъ говяжьемъ бульїонѣ.

Кнедель по Австрїйски съ печенкою. Телячью печенку изрубить, жиловатое выбрать, и съ прибавкою въ молокѣ размоченнаго бѣлаго хлѣба и говяжьяго мозгу еще изрубить; подложить крошенаго и въ маслѣ поджаренаго луку, пряностей, соли; замѣсить на яицахъ тѣсто и подѣлать клїоцки въ супъ.

Кнедель по Австрїйски съ раковыми шейками. Раковаго масла растереть въ сметану, подбавить нѣсколько яицъ, мѣлко изрубленныхъ вылущенныхъ раковыхъ

выхъ шеекъ, крошеной травы петрушки, сметаны, мушкатнаго цвѣту, соли, въ хорошемъ булїонѣ размоченнаго бѣлаго хлѣба; перемѣшать, свалять проховое тѣсто, и подѣлавъ оное въ кляцки, варить, или жарить.

Кнедель по Австрїйски съ саломъ. Бѣлаго хлѣба и ветчиннаго сала, скрошивъ дробненькими жеребейками, поджарить въ кострюлѣ съ крошеною травою петрушкою и остудить. По томъ положить на блюдо лучшей муки, крошенаго и перетертаго мякишу бѣлаго хлѣба, смоченнаго булїономъ, изрубленныхъ сала отъ каплуна и говяжьяго мозгу изъ костей; смѣшать съ первымъ, и на яицахъ замѣсить крутое тѣсто; передѣлать и заварить въ кипящемъ говяжьемъ булїонѣ.

Кнедель по Австрїйски съ сларжею. Свареную спаржу срубить мѣлко съ поджаренымъ бѣлымъ хлѣбомъ, стереть съ кускомъ свѣжаго масла коровьяго, нѣсколькими яицами, въ молокѣ размоченнымъ мякишемъ бѣлаго хлѣба, съ прибавкою сметаны и пряностей; вымѣсивъ, подѣлать кляцки и отварить.

Кнедель по Австрїйски съ телятиною. Изрубить мѣлко телятины съ бѣлымъ хлѣбомъ, въ молокѣ размоченнымъ, свѣжею петрушкою, каплуньимъ саломъ и говяжьимъ мозгомъ изъ костей; прибавить немного муки, нѣсколько яицъ, пряностей, соли, и замѣсивъ тѣсто, подѣлать кляцки и отваривать полчаса въ говяжьемъ булїонѣ, накрывъ посудину.

Кнедель по Австрїйски съ щукою. Обобравъ щучины съ костей, мѣлко изрубить и истолочь; растереть въ сметану кусокъ свѣжаго коровьяго масла; прибавить нѣсколько яицъ, сметаны, размоченнаго въ бѣломъ винѣ бѣлаго хлѣба, мушкатнаго цвѣту, соли; примѣшать столченую щучину, замѣсить не очень крутое тѣсто, и подѣлавъ кляцки, отваривать, или жарить.

Кнедель по Австрїйски съ яблоками. Яблоки очистивъ изрѣзать ломтиками

ками и обжарить въ маслѣ коровьемъ; прибавить яичницы, сахару, корицы, мушкатнаго цвѣту, яицъ, не много муки; замѣсить тѣсто, клïоцки изъ онаго обжарить и подавать, естьли угодно съ сладкимъ соусомъ.

Кнедель по Богемски съ ветчинным салом. Скрошивъ сало очень дробно, распустить на сковородѣ, вылить въ блюдо на мѣлкïя крупы, прибавить бѣлаго хлѣба, въ сливкахъ размоченнаго, яицъ и не много муки; вымѣсить, подѣлать клïоцки и варить въ говяжей похлебкѣ.

Кнедель по Богемски съ крупами мѣлкими. Полфунта мѣлко скрошеннаго ветчиннаго сала, столочь въ иготи, выложить на блюдо, прибавить четыре яица цѣлыхъ и восемь желтковъ хорошо взбитыхъ, въ сливкахъ размоченнаго бѣлаго хлѣба и мѣлкихъ крупъ; вымѣсить тѣсто не очень крутое, передѣлать въ клïоцки и варить въ бульïонѣ или водѣ. Естьли отваривать въ водѣ, то подавать ихъ, обливъ масломъ коровьимъ, до темна поджареннымъ.

Кнедель по Богемски съ раками. У отварныхъ раковъ вылущить мясо, мѣлко изрубить и поджарить въ маслѣ коровьемъ; стереть съ прибавкою крупичатой муки, замѣсить крутое тѣсто на нѣсколькихъ взбитыхъ яичныхъ желткахъ, приправя мушкатнымъ орѣшкомъ, и клïоцки онаго отварить въ говяжей похлебкѣ.

Кнедель по Богемски съ спинатомъ. Очистивъ и обваривъ молодаго спинату, изрубить оной мѣлко, поджарить въ коровьемъ маслѣ; прибавить коринки, мушкатнаго цвѣту, поваренную ложку свѣжей сметаны, соли, не много крупичатой муки, три яица цѣлыхъ и одинъ желтокъ; сдѣлать жидковатое тѣсто, положить на горячую сковороду сала, съ Грецкой орѣхъ величиною, пустить тѣста сего не много, чтобъ только сковороду покрыло; этотъ блинъ поджаривъ съ обѣихъ сторонъ, вынуть, наложить на него шпинату очень тонко, и свернувъ

нувъ, класть на блюдо, масломъ вымазанное: тако вымъ образомъ перепечь все тѣсто. Далѣе, сбить три яица съ кускомъ сахару и водою коричневою или розовою, съ прибавкою сливокъ; облить этимъ кнедели на блюдѣ, позапечь и подавать, посыпавъ сахаромъ.

Кнедель по Саксонски грушевой. Взявъ хорошихъ грушъ не твердыхъ и не толокняныхъ, очистить, сѣмянники выкинуть, и изрубивъ мѣлко, положить на блюдо; прибавить столько же мягко столченнаго миндалю, крошекъ бѣлаго хлѣба, въ маслѣ коровьемъ поджаренныхъ и оспуженныхъ, сахару и нѣсколько яицъ; замѣсивъ, подѣлать круглыя клїоцки, обвалять въ толченомъ сахарѣ и обжарить въ горячемъ коровьемъ маслѣ.

Кнедель по Саксонски залеченой. Отъ жареной телячей четвертины мякоти, обще съ почкою и саломъ, изрубить мѣлко. Въ недостаткѣ сала взять говяжьяго мозгу изъ костей, крупно столченаго миндалю, коринки, мѣлко скрошенной лимонной корки, инбирю, мушкатнаго цвѣту, тертаго бѣлаго хлѣба и четыре яица; замѣсивъ, подѣлать круглые кнедели, запечь въ маслѣ коровьемъ; выложить на блюдо, натыкать продолговато нарѣзаннымъ миндалемъ; въ горшечекъ влить хорошаго вина, айвнаго соку; прибавить сахару, корицы, взварить и облить кнедели; поставить блюдо, накрывъ на жаръ, и запечь не много.

Кнедель по Саксонски изъ бѣлаго хлѣба и мѣлкихъ круп. На фунтъ стертаго бѣлаго хлѣба взять по четверти фунта крупъ обыкновенныхъ и мѣлкихъ, также четверть фунта крупичатой муки, прибавить соли и пряностей; полфунта масла коровьяго приставить на огонь, съ двумя ломтями бѣлаго хлѣба, жеребейками изрѣзанными, крошеною петрушкою и цибулею; поджаривъ, выложить въ блюдо къ крупамъ и мукѣ, перетерешь, прибавить два стакана сливокъ, стаканъ

мяс-

мяснаго отвару, четыре или пять яицъ; вымѣсивъ, передѣлать круглыми клїоцками; приставить на огонь мяснаго отвару пополамъ съ водою, и когда закипитъ, класть въ него клїоцки и варить, пока онѣ всплывутъ на поверхность; тогда выловивъ ихъ уполовною ложкою, покласть на блюдо; въ горшечкѣ растереть съ бульїономъ не много пшеничнаго сухаря, съ прибавкою пряностей, масла коровьяго и двухъ яицъ; это взваривъ, вылить на клїоцки.

Кнедель по Саксонски изъ сыру. На четверть фунта сыру Пармскаго стертаго взять равную мѣру стертаго бѣлаго хлѣба, влить на нихъ распусченнаго говяжьяго сала, и вымѣшивая, подбавить къ тому восемь яицъ, не много муки, перцу и мушкатнаго цвѣту; тѣсто хорошенько вымять; приставить на огонь мяснаго отвару, и когда закипитъ, положить пармезану, взварить, протереть сквозь сито, опять приставить на огонь, и въ этомъ варить клїоцки, сдѣланныя изъ упомянутаго тѣста. Сваривъ, выкласть ихъ на блюдо; отваръ ихъ подбивъ сметаною и масломъ, взварить и вылить на клїоцки.

Кнедель по Саксонски изюмной. На четверть фунта перемытой коринки положить четверть фунта мягко столченаго миндалю, подмѣшать къ сему на блюдѣ стертаго и въ маслѣ коровьемъ поджаренаго бѣлаго хлѣба, сахару, корицы, нѣсколько яицъ, малое дѣло крупичатой муки; вымѣсить тѣсто, передѣлать въ круглыя клїоцки, зажарить румяно въ маслѣ, сдѣлать соусъ изъ вина, съ масломъ коровьимъ, сахаромъ, корицею и двумя разболтанными мутовкою яицами; облить онымъ клїоцки.

Кнедель по Саксонски капустной. Съ хорошей бѣлой капусты обобрать лучшихъ листовъ, изрубить мѣлко; спрыснувъ солью, дать полежать два часа; послѣ выжать, спрыснуть пряностьми, и въ маслѣ коровьемъ поджарить; взять стертаго бѣлаго хлѣба и не много муки, кусокъ свѣ-

Digitized by Google

жаго масла коровьяго; замѣсить, положить сюда же обжаренную и остывшую капусту, яицъ, перцу и мушкатнаго цвѣту; вымѣсивъ, передѣлать кліоцки, обвалять въ мукѣ, и поклавъ въ кипящую похлебку, сварить. Не должно къ варенію сему класть кліоцокъ по многу вдругъ, ни накрывать: впрочемъ онѣ развалятся. Выклавъ кліоцки на блюдо, отнять отвару, въ которомъ онѣ варились, прибавить шафрану и мушкатнаго цвѣту, подпалку легкую изъ масла, муки и яицъ; взварить и вылить на кліоцки.

Кнедель по Саксонски капусты цвѣтной. Очистивъ сію капусту, изрубить съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей, выложить на блюдо, поджарить въ маслѣ коровьемъ мѣлкихъ крупъ съ тертымъ дробно бѣлымъ хлѣбомъ, взбить семь яицъ цѣлыхъ и три желтка, прибавить соли и пряностей; все вышесказанное замѣсивъ, передѣлать въ кліоцки, отварить оныя въ мясной похлебкѣ и выложить на блюдо; отвару ихъ взявъ, съ мушкатнымъ цвѣтомъ, двумя желтками и кусочкомъ свѣжаго масла коровьяго, стереть, приварить и вылить на кліоцки.

Кнедель по Саксонски масляной съ бѣлымъ хлѣбомъ. Растереть въ сметану полфунта масла коровьяго не очень соленаго, прибавить бѣлаго хлѣба на терку стертаго, восемь яицъ, инбирю, перцу, мушкатнаго цвѣту, соли, немного муки; вымѣсивъ, подѣлать кліоцки и отварить съ говяжьею похлебкою.

Кнедель по Саксонски мозговой. Изъ свареной головы телячей или бараней вынувъ мозгъ, стереть съ нѣсколькими яицами, присолить, приправить кардамономъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, прибавить поджаренаго въ маслѣ стертаго бѣлаго хлѣба и не много муки; замѣсивъ, подѣлать кліоцки, и жарить румяно въ горячемъ коровьемъ маслѣ.

Кнедель по Саксонски мучняной. Замѣсить изъ муки на яицахъ не очень крутое тѣсто, присолить, и отколупывая ложкою, класть въ кипящую воду;

по

Digitized by Google

по свареніи выловить ложкою, покласть на блюдо, посыпать тертымъ сыромъ, и облить горячимъ до тем на поджареннымъ масломъ.

Кнедель ло Саксонски раковой. Мясо отварныхъ раковъ вылущить, лузги съ прочими остатками столочь и варить, наливъ мяснымъ отваромъ; вылущенныя шейки изрубить мелко съ бѣлымъ хлѣбомъ, въ молокѣ размоченнымъ и выжатымъ; положить на блюдо, приправить солью, пряностьми, съ пятью яицами и малою долею муки вымѣсить; отваръ толченой лузги раковой процѣдивъ, чистое приставить опять на огонь, отварить въ немъ передѣланныя изъ сказаннаго тѣста клїоцки, выложить на блюдо; отвару отнявъ, съ тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, крошеною петрушкою, и подбивъ двумя яицами, взварить и вылить на клїоцки.

Кнедель ло Саксонски съ говядиною. Взять кусокъ говядины отъ филейной части безъ жилъ, изрубить съ саломъ и говяжьимъ мозгомъ изъ костей; положить на блюдо, прибавить въ сливкахъ смоченаго бѣлаго хлѣба, соли, пряностей, крошеной травы петрушки, муки и яицъ; замѣсить не очень крутое тѣсто, подѣлать небольшїя клїоцки и въ говяжьемъ отварѣ полчаса поварить.

Кнедель ло Саксонски съ печенкою. Телячью печенку обобрать отъ жиловатаго, съ свѣжимъ саломъ свинымъ и говяжьимъ мозгомъ мелко изрубить, присолить, положить пряностей, яицъ, тертаго въ маслѣ поджареннаго скрошенаго бѣлаго хлѣба и не много муки; замѣсить тѣсто, и отколупывая ложкою, класть въ кипящїй мясной отваръ; варить не много, для того что впрочемъ отвердѣютъ.

Кнедель ло Саксонски съ рыбою. Обобрать тѣло щуки или карпа, или иной твердое тѣло имѣющей рыбы, съ костей; изрубивъ мелко съ бѣлымъ хлѣбомъ, въ сметанѣ поразмоченнымъ, выложить на блюдо, положить соли и пряностей, влить горячаго масла коровьяго, вымѣсить, подбить

Digitized by Google

бить четырмя или пятью яицами, малою долею муки; еще вымѣсить, передѣлать въ круглыя клїоцки и отварить, покдавъ въ кипящїй мясный отваръ.

Кнедель по Саксонски съ телятиною. Обобрать сала съ сырыхъ телячьихъ почекъ, изрубить оное съ сердцемъ и почками, замѣсить на восьми яицахъ, съ прибавкою стертаго бѣлаго хлѣба, малой доли муки, соли, перцу и мушкатнаго цвѣту; передѣлать въ круглыя клїоцки и отварить въ мясной похлебкѣ.

Кнедель по Саксонски улиточной. Отваривъ улитокъ, мясо вылущить, очистить, мѣлко изрубить, спрыснуть солью и пряностьми, прибавить стертой и въ маслѣ обжаренной булки, не много муки и пять яицъ; вымѣсивъ, передѣлать въ малыя круглыя клїоцки. Приставить на огонь говяжей похлебки, и когда закипитъ, класть клїоцки; по сваренїи уполовною ложкою выкладывать на блюдо; отнять отвару, положить свѣжей травы петрушки скрошеной, побить двумя яицами, и приваривъ, вылить на клїоцки.

Кнедель по Саксонски яблочной. Яблоки очистить и выкинуть сѣмянники, мѣлко изрубить, поджарить въ распусченномъ коровьемъ маслѣ и остудить; стереть съ нѣсколькими яицами, приправить сахаромъ, корицею, и съ прибавкою коринки замѣсить; подѣлать въ круглыя малыя клїоцки, посыпать мукою и жарить въ разгорячennомъ коровьемъ маслѣ.

Кнедель по Саксонски яичной. Яица растереть съ горячимъ коровьимъ масломъ, бросить соли и пряностей и не много прижарить; выложить на блюдо, и съ прибавкою крупичатой муки, коринки, мушкатнаго цвѣту и малой доли смѣтаны, вымѣсивъ, подѣлать малыя круглыя клїоцки и варить въ похлебкѣ съ мясомъ.

Козье мясо.

Дикой козы мясо нашпековать крупнымъ шпекомъ, положить въ кострюлю въ распусченное ветчинное сало и съ мукою поджаренное; посы-

Digitized by Google

посыпать сбитнемъ разныхъ пряностей, смочить хорошимъ говяжьимъ бульёномъ, большою рюмкою бѣлаго вина, и по свареніи выдавить на него сокъ изъ одного лимону.

Колачи.

Колачи по Богемски. Положить на блюдо безъ четверти фунтъ крупичатой муки, влить шесть ложекъ жидкихъ дрожжей, прибавить полфунта масла коровьяго и шесть яичныхъ желтковъ; вымѣсить, смочить теплымъ молокомъ, и до тѣхъ поръ бить, пока тѣсто отъ ложки отставать станетъ; тогда накрывъ поставить въ теплое мѣсто, чтобъ взошло. Послѣ разрѣзавъ въ куски, свернуть въ колачики, покласть на бумагу, посыпанную мукою, колачики натыкать изюмомъ, посыпать сахаромъ, помазать масломъ, съ яичнымъ желткомъ растертымъ, и запечь въ горячей печи.

Колачи по Богемски малые, Дворцовыми называемые. Фунтъ свѣжаго масла коровьяго, расчипавъ кусочками, покласть въ два стакана сливокъ, прибавить три ложки дрожжей, восемь яицъ, и въ это, мало по малу всыпая, фунтъ крупичатой муки, мѣшать и бить, пока тѣсто сдѣлается вязко; тогда поставить его въ холодное мѣсто отвердѣть. Послѣ перевалявъ, подѣлать колачики, или булочки, подержать въ тепломъ мѣстѣ, чтобъ взошли; вымазать яичнымъ бѣлкомъ, посыпать продолговато скрошеннымъ миндалемъ и коринкою, или положить на нихъ какого угодно варенья, посыпать густо сахаромъ и запечь въ вольномъ духу въ прожелть.

Колачи по Богемски съ миндалемъ. Три четверти фунта мягко столченаго миндалю, съ сахаромъ и малою долею воды, положить въ сковородку, приставить на огонь, мѣшать, пока сахаръ распустится; тогда, снявъ съ огня, вмѣшать скрошеиной лимонной и померанцовой корки. Сдѣлать тѣсто изъ крупичатой муки на сливкахъ съ масломъ и яицами; раскатать въ палецъ толщиною, разрѣзать

Digitized by Google

зать въ четвероугольные куски, наложить вышесказанной миндальной смѣси, помазать взбитымъ яичнымъ желткомъ, наложить на каждой листокъ изъ того же тѣста; опять помазать желткомъ, и запечь желтовато въ тортной сковородѣ, или на жестяномъ листѣ въ печи.

Другимъ образомъ: на четверть фунта растертаго свѣжаго коровьяго масла взять столько же вѣсомъ мягко столченаго миндалю, тритцать шесть золотниковъ толченаго и просѣяннаго сахару, десять хорошо взбитыхъ яичныхъ желтковъ, нѣсколько крупичатой муки; замѣсить и прилѣжно выработать изъ сего тѣсто; раскатать оное въ палецъ толщиною; разрѣзать въ небольшіе кусочки, положить на каждое варенья, посыпать сахаромъ и печь въ вольномъ духу. Тѣсто, прежде передѣлыванія, надобно подержать на льду.

Кольраби.

Кольраби или брюква сверхземная по Богемски приготовленная. Кольрабію, очистивъ, внутренность выдолбить и упарить въ закрытой посудинѣ; сдѣлать соусъ съ молодыми голубьми или цыплятами, и приварить съ кольрабіею.

Кольраби по Саксонски вареная. Выбрать изъ ней средину, изрубить мѣлко и поджарить въ распусченномъ коровьемъ маслѣ. Можно подмѣшать къ ней мѣлко изрубленной телятины съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей, или саломъ, пряностьми, толченымъ пшеничнымъ сухаремъ, солью, двумя разбитыми яицами, и тогда по вышесказанному жарить. Между тѣмъ выдолбленную кольрабію очистить, начинить помянутымъ крошевомъ и въ мясной похлебкѣ варить. Пока варится, отлить въ горшечекъ похлебки, положить въ нее тертаго бѣлаго хлѣба, пряностей и масла коровьяго; смѣшавъ, вылить къ кольрабіи и доварить.

Комлоты.

Комлотъ по Австрійски изъ лимону и померанца. Кожу

Digitized by Google

Кожу съ плодовъ сихъ обрѣзать по бѣлое, сѣмячки вынуть и положить въ воду, пока мясо поразмякнетъ; выложить въ другую холодную воду, а изъ оной въ отваръ ранетной, и съ онымъ сварить по нижесказанному о компотѣ ранетномъ.

Комлотъ по Австрійски ранетной. Четыре ранета очистивъ, разрѣзать на четверо, цвѣтокъ и сѣмянники вырѣзать и положить въ холодную воду. Очищенную кожу столочь, и сокъ изъ оной выжать, съ прибавкою сахару разварить, покласть въ него ранеты, и, ворочая, варить, пока сдѣлаются мягки; тогда выкласть ихъ на блюдо. Сыропъ взварить съ прибавкою сахару и лимоннаго соку, и нѣсколько остудивъ, вылить на ранеты.

Комлотъ по Богемски айвной. Айву или квиты обвернуть смоченною бумагою, запечь въ горячей съ жаромъ смѣшанной золѣ; по томъ каждой плодъ разнять на четверо, съ сахаромъ и водою варить въ сковородкѣ, пока довольно напитаются; тогда подавивъ на нихъ лимоннаго соку, подавать. — Или: по испеченіи оной вышеказаннымъ образомъ очистить, скрошить ломпиками; поклавъ на блюдо, посыпать сахаромъ, смочить розовою водою, и позапечь, поставивъ блюдо на горячую золу.

Комлотъ по Саксонски изъ каштановъ. По испеченіи оныхъ въ золѣ очистить и расплюснуть; покласть на жестяное блюдо, налить какого нибудь сыропу, и варить на жару, съ золою смѣшанномъ. Во время варенія сыропу добавлять, а наконецъ выпрокинувъ на другое блюдо, подавать.

Комлотъ по Саксонски изъ мислелей или яблокъ. Очистить оныя, обжарить въ коровьемъ маслѣ, до темна подпаленномъ; влить полстакана краснаго вина, уварить до сгущенія, и посыпавъ сахаромъ, подавать.

Консомъ.

Взять кусокъ худощавой говядины, также телятины,

Digitized by Google

шины, и отъ бараней задней ноги, старую курицу, рябцовъ двухъ, обварить въ кипяткѣ, и вынуть, когда однажды вскипитъ. Положить въ горшокъ, прибавить кусокъ ветчины, разныхъ поваренныхъ кореньевъ, налить хорошимъ бульїономъ, и приставивъ, варить медленно на слабомъ огнѣ, пока мясо все выварится; тогда все продавить сквозь салфетку.

Консомъ изъ бекасовъ. У жареныхъ бекасовъ обрѣзать крылья и ноги; можно присовокупить къ сему остатки жареныхъ рябцовъ и тетеревей. Мясо съ хлупи обобравъ, изрубить мѣлко, смочить кулисомъ изъ толченыхъ костей; начинить онимъ крошевомъ булки, вынувъ изъ оныхъ мякать; положить въ кострюлю, окласть ногами и крылами бекасными, налить кулисомъ и поставить въ печь на четверть часа. Послѣ выкласть булки на блюдо, также окласть мясомъ и облить сокомъ изъ кострюли.

Коровай.

Коровай по Австрїйски изъ телятины. Изрубить телятины съ бѣлымъ хлѣбомъ, въ молокѣ размоченнымъ мягко; кусокъ масла коровьяго растереть въ сметану, вмѣшать въ оное крошево съ двумя яицами; черепню вымазать масломъ, влить не много сметаны, а по томъ выложить крошево и запечь въ печи.

Коровай по Саксонски изъ раковъ. У шестидесяти живыхъ раковъ обрѣзавъ носы, горькое и нечистое выкинуть, черную жилу изъ шейки вынуть, столочь въ иготи мягко, выложить въ блюдо, влить два стакана сливокъ, двѣнатцать разболтанныхъ яицъ; смѣшать и продавить сквозь салфетку; положить въ выдавленное соли, инбирю, перцу, мушкатнаго цвѣту и кардамону; размѣшавъ вылить въ черепню, вымазанную распусченнымъ коровьимъ масломъ; запечь въ печномъ вольномъ духу. Подавая, посыпать сахаромъ и корицею.

КОХЪ. См. ГАШЪ.

Кранатъ.

Кранатъ по Австрїйски изъ лососины. Употребляютъ

Digitized by Google

ютъ къ сему часть отъ хвоста; снявъ кожу, изрѣзать въ ломти; облив оные желаемымъ соусомъ, посыпать толченымъ пшеничнымъ сухаремъ, и поставя въ печь, зажарить румяно.

Кранатъ по Австрійски съ огурцами. Кострюлю уклавъ ломтями ветчиннаго сала, положить на оное маленькихъ соленыхъ огурчиковъ, на нихъ фаршу телячьяго, облить хорошимъ соусомъ, накрыть фаршемъ и запечь въ печи. Подавая, выпрокинуть на блюдо, вырѣзать ямку, влить кулису, и опять накрыть вынутымъ кускомъ.

Кранатъ по Богемски съ артишоками. Очистить и отварить артишоки, кострюлю устлать ломтями ветчиннаго сала, на оное положить ломтей телятины, на нихъ артишочныя донушки, начинить ихъ фаршемъ, покрыть разными повареными кореньями, послѣ фаршемъ, и наложивъ ломтями сала, запечь въ печи.

Кранатъ по Богемски съ ветчиною. Нарѣзать оной тонкими ломтями, наложить фаршемъ; а впрочемъ поступать какъ сказано о кранатѣ съ огурцами.

Кранатъ по Богемски съ каплуномъ. Обобравъ мясо съ двухъ каплуновъ и ноги, положить на ветчинное сало въ кострюлю, которой дно постлано телячьимъ здоромъ; влить желаемаго соусу, накрыть концами здору и запечь въ печи.

Кранатъ по Богемски съ лапушникомъ. Большой папушникъ взрѣзать вверху на рубль величиною; въ это отверзтіе выбрать мякишь; положить на блюдо, посыпать варенымъ пшеномъ Сарацинскимъ, фаршемъ бараньимъ; смочить хорошимъ соусомъ и вымѣшать; начинить опять папушникъ, наложить вырѣзанной кружокъ и запечь въ печи. Пшено, въ фаршъ употребляемое, должно развариватъ въ говяжьемъ отварѣ густо, а по томъ стереть съ раковымъ масломъ и яицами.

Кранатъ по Богемски съ раками. Оной дѣлается подобно другимъ, кромѣ, что

что въ фаршъ употребляются вылущенныя и изрубленныя раковыя шейки.

Кранатъ по Богемски съ телятиною. Вырѣзать отъ задней ноги ломтей телятины, избить, нашпековать; а впрочемъ поступать по сказанному о кранатѣ съ артишоками.

Кралфенъ.

Кралфенъ по Богемски изъ виннаго тѣста. Кусокъ масла замѣсить съ желаемымъ количествомъ муки, прибавивъ одно яицо цѣлое и два желтка; присолить, влить четыре ложки вина, раскатать листокъ, разрѣзать, и положивъ какого нибудь варенья, согнуть и жарить въ салѣ.

Кралфенъ по Богемски коричной. Сдѣлать тѣсто изъ полфунта масла коровьяго, полфунта муки, восьми яичныхъ желтковъ и шести ложекъ вина; раскатать не очень тонко, разрѣзать въ полоски, въ два пальца шириною, посыпать корицею, накласть какого нибудь варенья, согнуть и пряжить въ горячемъ маслѣ.

Кралфенъ по Богемски миндальной. Въ полфунта мягко столченнаго миндалю выдавить сокъ изъ одного лимону, положить шесть ложекъ просѣяннаго сахару; вымѣсить это на блюдѣ, прибавить полфунта просѣяннаго сахару и двѣнадцать разболтанныхъ мутовкою яицъ; все это взбивать цѣлой часъ. Намазать этой смѣси на оплатки, и позапечь не много; вынувъ навести ледъ изъ яичнаго бѣлку съ сахаромъ и водою; опять посадить и допечь.

Кралфенъ по Богемски прысканой. Стаканъ воды, не много растопленнаго сала, не много муки и шесть яичныхъ желтковъ замѣсить въ жидкое тѣсто; выливать въ разгоряченное сало съ ложки крестами и кругами, или изъ прыскала, и зажарить.

Кралфенъ по Богемски Рожественской. Взять стаканъ густыхъ снимокъ или свѣжей сметаны, съ яицо куриное кусокъ масла коровьяго, три ложки дрожжей, два желтка яичныхъ: взбить это; изъ пяти ста-

стакановъ муки замѣсить въ блюдѣ съ онымъ тѣсто, подпустить и розовой воды; бить тѣсто, пока оное отъ блюда отставать будетъ. Вмѣшать въ оное облупленнаго и продолговато скрошеннаго миндалю; выложить на доску, и раздѣливъ на трое, дать нѣсколько времени постоять; формы нагрѣвъ, вымазать масломъ, положить въ нихъ тѣсто и запечь въ вольномъ духу.

Кралфенъ по Богемски гиненой. Съ двумя стаканами сливокъ сбить три яица цѣлыхъ и шесть желтковъ, вымѣшать гораздо; влить двѣ ложки дрожжей и нѣсколько растопленнаго коровьяго масла; замѣсить на этомъ съ хорошею пшеничною мукою тѣсто; передѣлать оное въ продолговато круглыя лепешечки; въ средину положивъ коринки, поставить на доскѣ въ теплое мѣсто, чтобъ взошли; тогда жарить ихъ въ горячемъ салѣ или маслѣ.

Кралфенъ по Богемски яблочной. Очистивъ яблоки, изрубить мѣлко, подмѣшать въ нихъ толченой корицы и изюму; сдѣлать сдобное тѣсто, раскатать листъ, вырѣзать круглыя лепешечки, накласть на нихъ упомянутой начинки, помазать взбитымъ яичнымъ желткомъ, наложить такой же листокъ, обрѣзать по краямъ рѣзцомъ; зажарить въ маслѣ, или испечь въ печи; и подавать, посыпавъ сахаромъ.

Кралфенъ по Богемски яичной. Разбить двѣнадцать желтковъ яичныхъ, подбавить не много сливокъ, четыре ложки сахару, кусочикъ масла коровьяго, и съ крупичатою мукою замѣсить въ жидковатое тѣсто; оное лепешечками жарить въ горячемъ коровьемъ маслѣ.

Кралфенъ по Вѣнски или Австрійски. Сдѣлать тѣсто изъ яицъ, пополамъ съ водою смѣшанныхъ, и муки. Раскатать не очень тонко, разрѣзать какъ левашники, согнуть, положивъ желаемой начинки, и запекать.

Другимъ образомъ: взять кусокъ мяса отъ телячей задней ноги, или бѣлаго мяса каплуньяго,

Digitized by Google

изрубить оное мѣлко, прибавить крошеной травы петрушки, стертаго бѣлаго хлѣба, пряностей, яицъ, сметаны и не много говяжьяго бульіону; вымѣсить, обжарить въ маслѣ коровьемъ и остудить. Замѣсить тѣсто на яицахъ пополамъ съ водою, раскатать, наложить помянутой начинки; согнуть, обварить въ кипяткѣ, а потомъ обжарить въ салѣ.

Кралфенъ ло Вѣнски ледяной. Полфунта просѣяннаго сахару положить въ чашу съ бѣлками отъ четырехъ яицъ, взбивать часъ; потомъ прибавить 24 золотника толченаго миндалю, шесть золотниковъ цукату и столько же крошеныхъ фисташечныхъ ядръ; вымѣшавъ, накладывать сего на оплашки и наскоро запекать.

Кралфенъ ло Вѣнски миндальной. Полфунта облупленнаго миндалю скрошить каждое ядро на шестеро, положить въ чашу съ четвертью фунта толченаго и просѣяннаго сахару, выпустить три яица цѣлыхъ и два желтка; взбивать полчаса, прибавить полфунта крупичатой муки, замѣсить тѣсто, накласть онаго на оплашки, обложить продолговато скрошеннымъ миндалемъ и запечь въ тортной сковородѣ или печи. Когда въ половину позапекутся, вынувъ, намазать сахаромъ, съ бѣлкомъ яичнымъ смѣшаннымъ, и допечь.

Кралфенъ ло Вѣнски мучняной. Въ полфунта крупичатой муки положить 24 золотника толченаго и просѣяннаго сахару, съ одного лимону тонко обрѣзанную кожу, толченыхъ корицы, гвоздики и мушкатнаго цвѣту, шесть золотниковъ масла коровьяго, пять яичныхъ желтковъ и двѣ ложки сметаны; все замѣсить въ тѣсто, и хорошо перевалявъ оное, раскатать въ обухъ ножевой толщиною; вытиснить въ жестяную форму, жарить въ маслѣ, чтобы вздулось, и подавать, посыпавъ сахаромъ.

Кралфенъ ло Вѣнски на оплаткахъ. Взять полфунта мягко столченаго миндалю, притцать шесть золотниковъ просѣяннаго сахару,

Digitized by Google

хару, бѣлки отъ четырехъ яицъ, корку обтертую съ одного лимону; замѣсивъ, выложить въ кострюлю и ужаривать, пока сгустится. Сего тѣста накладывать круглыми кучками на оплатки и запекать. Естьли угодно, можно ихъ гласировать сахаромъ.

Кралфенъ по Вѣнски прысканой. Взварить въ кострюлѣ сала съ водою, замѣсить съ мукою тѣсто, перебить оное гораздо, прибавить, когда остынетъ, крупъ, яицъ и соли; перемѣсить еще, и прыскаломъ выпуская въ горячее сало, жарить.

Кралфенъ по Вѣнски съ бѣлужиною. Нарѣзавъ рыбы этой малыми кусочками, упарить съ масломъ коровьимъ въ закрытой посудинѣ въ печи; прибавить не много рубленыхъ капорсовъ, пряностей, крошеной травы петрушки, толченаго пшеничнаго сухаря, соли и сметаны, растереть и распарить, чтобъ сдѣлалось какъ кисель. Сдѣлать тѣсто на яицахъ пополамъ съ водою, раскатать, разрѣзать въ куски, положивъ помянутой начинки; согнуть, обварить въ петрушечномъ отварѣ, а потомъ вымазавъ саломъ, запечь.

Кралфенъ по Вѣнски съ карлевыми молоками. Молоки изрубить мѣлко съ тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и крошеною травою петрушкою, обжарить не много съ масломъ коровьимъ, послѣ взлить нѣсколько сметаны, присолить, посыпать толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ, и давъ вскипѣть, снять съ огня и остудить. Изъ тѣста, замѣсеннаго изъ муки на яицахъ пополамъ съ водою, подѣлать малые пирожки, положить въ нихъ сказанной начинки; а впрочемъ поступать по вышеписанному.

Кралфенъ по Саксонски. Сдѣлать изъ крупичатой муки на яицахъ съ солью тѣсто, раскатать оное скалкою тонко, разрѣзать въ куски желаемой величины; на оные положить коринки, крошенаго миндалю, посыпать толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ и сахаромъ, накрыть таковыми же кусочками тѣста,

Digitized by Google

края засчипать и жарить румяно на сковородѣ въ маслѣ.

Креенъ.

Креенъ по Богемски изъ померанцовъ. Свѣжихъ хорошихъ яблокъ стереть объ терку, а кожу съ померанца на сахаръ, подавить соку изъ сего померанца, прибавить соку лимоннаго, не много вина и сахару; все вымѣшавъ, положить въ чашу и развести виномъ пополамъ съ водою.

Крезъ.

Это Богемское кушанье приготовляется таковымъ образомъ: на четверть фунта толченаго миндалю положить полфунта сахару, развареннаго въ сиропѣ, подмѣшать толченыхъ гвоздики, мушкатнаго орѣшку и цвѣту, вымѣшать; жестяной листъ разгорячивъ, натереть воскомъ, и оной стереть ветошкою, усыпать сахаромъ, вылить помянутую смѣсь толщиною на палецъ, запечь въ печи, и разрѣзавъ кусками, подавать на столъ.

Крессъ ключевой.

По Саксонски приготовленіе изъ него слѣдующее: у травы этой, пока оная молода, стебли обломать, оставшее изрубить, стереть въ ступкѣ, влить уксусу и еще перетереть; наконецъ развести виномъ и подсластить сахаромъ.

Крошево.

Крошево по Богемски изъ всякой зелени. Отварныхъ артишоковъ донушки, цвѣтной капусты, спаржи, съ шейками, вылущенными отъ шестидесяти раковъ, изрубить мелко, подбавить стертаго бѣлаго хлѣба, и съ коровьимъ масломъ въ глубокой сковородѣ обжарить; прибавить булыону, петрушки, мушкатнаго цвѣту, перцу и кусокъ свѣжаго масла; уварить, пока сдѣлается нѣсколько густоватo.

Крошево по Богемски изъ каплуна. У жаренаго каплуна обобравъ бѣлое мясо, изрубить мелко, съ прибавкою корокъ бѣлаго хлѣба и куринаго булыону, развaрить до сгущенія; прибавить нѣсколько мяко

стол-

Digitized by Google

столченнаго миндалю, кусочикъ свѣжаго масла коровьяго; вымѣшать и смочивъ, естьли густо, тѣмъ же бульіономъ, взварить.

Крошево ло Богемски изъ рябцовъ, или фазана. Отъ жареныхъ сихъ птицъ обобравъ мясо, мѣлко изрубить съ малою долею свѣжаго сала и говяжьимъ мозгомъ изъ костей; въ глубокую сковороду выложивъ, смочить виномъ и бульіономъ, приправить мушкатнымъ цвѣтомъ, лимоннымъ сокомъ, крошеною лимонною коркою, вылущенными устрицами и кускомъ свѣжаго коровьяго масла; ужарить до сгущенія.

Крошево ло Саксонски изъ жаренаго. Отъ холоднаго жаренаго почечнаго, сало и почки изрубить мѣлко, обжарить не много, смочить виномъ и бульіономъ, приправить пряностьми и лимоннымъ сокомъ. Давъ нѣсколько ужариться, выложить въ блюдо, утыкать подобіемъ ежовыхъ щетинъ тонкими кусочками бѣлаго хлѣба, въ маслѣ обжареннаго, и посыпать крошеною лимонною коркою.

Другимъ образомъ: остатки жаренаго скрошить въ дробные кусочки, обмочить оные въ разболтанныхъ яицахъ, положить въ горячее масло коровье и обжарить. Между тѣмъ приставить на огонь нѣсколько мяснаго отвару, растопить говяжьяго сала и туда же влить, съ прибавкою стертаго бѣлаго хлѣба, съ лукомъ крошенымъ и въ маслѣ поджареннымъ, взварить, приправить виномъ, толченою корицею, шафраномъ; положить обжаренные куски мяса и вмѣстѣ приварить.

Крошево ло Саксонски изъ телятины. Заднюю ногу телятины разрубить на двое, одну половину натеревъ солью, отварить; а другую, обобравъ мясо, съ прибавкою говяжьяго мозгу изъ костей, крупновато изрубить; прибавить къ тому лимонъ, въ куски изрѣзанной, положить въ глубокую сковороду, смочить не много бульіономъ и уксусомъ, приправить имбиремъ, перцомъ, кардамономъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и толченымъ пшеничнымъ сухаремъ; поваривъ это нѣсколько, подбавить смета-

Digitized by Google

ны, кусокъ масла коровьяго; вымѣшать, взварить и подать съ половиною ноги, въ соли отваренной.

Кугельбакъ.

По Богемски. На стаканъ сметаны выпустить восемь яицъ цѣлыхъ и 24 желтка разбитыхъ мутовкою, положить пять ложекъ дрождей, фунтъ растуценнаго масла коровьяго, соли и муки сколько надобно; замѣсить и перевалять, чтобъ вышло не крутое тѣсто; дать оному въ тепломъ мѣстѣ взойти; выложить въ черепню или иную форму, масломъ вымазанную; наполнивъ оную не много выше половины, запечь въ умѣренномъ печномъ жару.

Кугельхолфъ.

Кугельхолфъ по Австрійски. Стереть четверть фунта свѣжаго масла коровьяго въ сметану, подбавить взбитыхъ восемь яицъ цѣлыхъ и шестнатцать желтковъ, четыре ложки дрождей не горькихъ, два стакана молока, полтора фунта хорошей пшеничной муки, соли и не много свѣжаго винограду, естьли случится; вымѣшавъ довольно, наложить половину формы, масломъ вымазанной, поставить въ теплое мѣсто, чтобъ поднялось; запечь тогда въ вольномъ духу печномъ, и подавать, посыпавъ сахаромъ.

Кугельхолфъ по Австрійски съ раковымъ масломъ. Въ чашѣ растереть 36 золотниковъ раковаго масла, шесть яицъ цѣлыхъ и двѣнатцать желтковъ, влить стаканъ теплаго молока и три ложки дрождей; вымѣшавъ, замѣсить на этомъ фунтъ съ четвертью крупичатой муки, присолить, выработать тѣста довольно; форму вымазать масломъ, половину оной наполнить тѣстомъ, дать оному въ тепломъ мѣстѣ взойти и запечь по обыкновенію.

Кугельхолфъ по Богемски. Четверть фунта масла коровьяго растереть въ сметану, прибавить двѣнатцать золотниковъ толченаго миндалю, три ложки сметаны, двѣ ложки хо-

Digitized by Google

хорошихъ чистыхъ дрождей и осмнатцать золотниковъ крупичатой муки. Вымѣсивъ это довольно, дать взойти въ тепломъ мѣстѣ, вымазать яичнымъ желткомъ и запечь въ вольномъ печномъ духу.

Кулики.

Расплоставъ куликовъ, обжарить въ ветчинномъ салѣ съ лукомъ, петрушкою и другими душистыми травами; влить кулису печеричнаго и еще прижарить.

Кулисы.

Кулисъ изъ телятины по Австрійски. Телячью ногу обрѣзать въ тонкіе ломти, посыпать солью и пряностьми, нашпековать, скатать ломти, какъ дѣлаютъ съ тѣстомъ для крошенія лапши; покласть въ глубокую черепню, положить сверху говяжьяго мозгу, изъ костей изрубленнаго; наложить крышку, обмазать шовъ тѣстомъ, поставить въ печь умѣренно жаркую, и упаривать полтора часа. Жижу послѣ того сцѣдить и употреблять къ припрамъ.

Кулисъ отмѣнной по Австрійски. Кострюлю устлать ломтями телятины, разными повареными кореньями, прибавить двѣ луковицы, не много ветчины, базилику, тиміяну, листа два лавровыхъ и не много воды; варить на самомъ слабомъ огнѣ, пока сверху позажарится; мясо съ сокомъ выложить въ чистую посудину, а въ кострюлю положить масла коровьяго и приставить на слабой огонь, пока прижарившееся отстанетъ, поджарить въ этомъ нѣсколько муки до желта, накатить бульіономъ и сокомъ, вылитымъ изъ кострюли, положить и мясо опять; уварить медленно, снимая пѣну. Когда укипитъ и посгустится, процѣдить жижу сквозь сито и хранить къ употребленію.

Кулисъ по Богемски для всего. Масла коровьяго поджарить до желта, положить въ него корокъ бѣлаго хлѣба и прижаривать ис подоволь; накатить мяснымъ отваромъ, положить кореньевъ и травъ поваренныхъ,

ныхъ, уварить гораздо и процѣдить сквозь сито.

Кулисъ по Богемски изъ зеленаго гороху. Зеленой горохъ въ сторучьяхъ ужаривать въ свѣжемъ коровьемъ маслѣ, прибавить къ тому вершинокъ салатныхъ и свѣжей травы петрушки; когда ужарится, налить крѣпкаго бульіону, еще уварить и процѣдить.

Кулисъ по Богемски изъ рябцовъ. Жареныхъ рябцовъ скрошить, положить въ иготь, съ прибавкою вареной чечевицы, въ маслѣ до темна поджареныхъ корокъ бѣлаго хлѣба и двухъ яицъ; столочь, выложить въ кострюлю, налить мяснымъ отваромъ, и съ прибавкою поваренныхъ травъ уварить; процѣдить сквозь сито, приправить солью и пряностьми. — Для темнаго кулису берутъ поджаренныя въ маслѣ корки и красной супъ, а для бѣлаго мякишъ бѣлаго хлѣба, и крѣпкой бульіонъ каплуновой или говяжій.

Кулисъ по Саксонски куриной. Жареную курицу изрѣзавъ, столочь въ иготи. Корокъ бѣлаго хлѣба румяно поджаривъ съ ветчиннымъ саломъ и поваренными приправами въ кострюлѣ; положить туда же курицу столченую, растереть, смочивъ довольно крѣпкимъ бульіономъ; приваривъ, сложить въ мѣшечекъ и выдавить сокъ къ употребленію.

Куры.

Куры по Австрійски въ анчоусной похлебкѣ. Разнявъ куръ, положить въ кострюлю, налить добрымъ говяжьимъ бульіономъ съ прибавкою вина и варить. Когда поспѣютъ, сдѣлать подпалку изъ масла съ мукою и лукомъ. Послѣ растереть кусокъ свѣжаго масла коровьяго, прибавить въ него сметаны, обобранныхъ съ костей и мѣлко изрубленныхъ анчоусовъ, крошеныхъ травы петрушки и лимонной корки, сокъ изъ одного лимону; вымѣшавъ, влить это въ похлебку и приваривать.

Куры по Австрійски вареныя. Разнявъ куръ, спрыснуть солью, положить въ кострюлю съ лукомъ, размариномъ, коркою съ цѣлаго

Digitized by Google

лаго лимону, петрушкою, уксусомъ, виномъ и водою; столочь, чтобъ мясо покрыло и уварить мягко. Когда оное поспѣетъ, облить соусомъ изъ мяса, съ петрушкою, сметаною и двумя желтками яичными сдѣланнымъ.

Куры по Австрїйски жареныя. Молодыхъ куръ разнять на четверо, раздробить въ нихъ кости, спрыснуть солью, распустить въ кострюлѣ говяжьяго мозгу изъ костей и куринаго жиру, смѣшать съ мукою толченаго пшеничнаго сухаря, посыпать куриное мясо также петрушкою, положить въ кострюлю и обжарить румяно. Положить мясо сухое на блюдо и подавать съ какимъ угодно соусомъ.

Куры по Австрїйски съ горохомъ зеленымъ. Молодаго сахарнаго гороху, съ вылущенными и мѣлко изрубленными шейками отварныхъ раковъ, обжарить мягко въ маслѣ коровьемъ; по томъ растереть не много крошекъ бѣлаго хлѣба съ раковымъ масломъ, сметаною и двумя желтками яичными; положить къ первому и упаривать, чтобъ сгустилось, приправить солью и мушкатнымъ орѣхомъ; начинить этимъ куръ, зажарить и подавать съ какимъ угодно соусомъ; или сварить въ говяжей похлебкѣ.

Куры по Австрїйски съ спаржею. Спаржу мѣлко скрошивъ съ мякишемъ бѣлаго хлѣба стертымъ и крошеною петрушкою, обжарить въ маслѣ коровьемъ; послѣ нѣсколько желтковъ яичныхъ растереть съ сметаною, влить на спаржу, и продолжая стиранїе, поджарить: этимъ начинить куръ и жарить по обыкновенїю.

Куры по Австрїйски съ сморками. Разнявъ куръ на четверо, обжарить въ маслѣ, налить хорошимъ говяжьимъ бульїономъ и уварить мягко, также, чтобъ похлебка сдѣлалась густоваша. Между тѣмъ свѣжихъ или сухихъ сморчковъ, съ крошеною петрушкою и крошками бѣлаго хлѣба обжарить въ маслѣ. Куръ выложить въ блюдо, вылить похлебку, по томъ

Digitized by Google

сморчки подбить двумя желтками, растеревъ ихъ съ похлебкою и сметаною; приправить пряностьми и подавать.

Куры по Австрійски тиненыя. Взять корокъ бѣлаго хлѣба, въ винѣ размоченныхъ; кусокъ рѣшетнаго хлѣба, пупки и печенки отъ куръ, изрубить дробно, съ крошеною и въ маслѣ поджаренною петрушкою, нѣсколькими разболтанными и съ масломъ стертыми яицами, сметаною, солью и пряностьми; вымѣшавъ оное, начинить куръ, поварить не много въ кипящемъ мясномъ отварѣ и жарить на вертѣлѣ, поливая масломъ или въ глубокой сковородѣ въ кипящемъ салѣ.

Куры по Австрійски съ яицами. Молодыхъ куръ разнять на четверо; разболтать яицъ на блюдѣ, присолить, обмочить въ нихъ мясо, усыпать толченымъ пшеничнымъ сухаремъ и обжарить, положивъ въ кипящее масло или сало. — Таковымъ же образомъ готовятъ молодую баранину, телячьи ноги и вареныя расплостанныя бараньи головы.

Куры по Богемски. Отварить оныхъ въ мясной похлебкѣ; по томъ горсть зеленой петрушки, шесть желтковъ въ густую сваренныхъ яицъ и два въ салѣ обжареныхъ ломтя папушника, столочь въ иготи, смочить куриною похлебкою, и протеревъ сквозь сито, приставить на огонь, прибавить свѣжаго масла, кусочикъ сахару и мушкатнаго цвѣту; взварить и выложить въ похлебку къ курамъ.

Куры по Богемски въ душономъ приготовленіи. Разнятыхъ куръ положить въ кострюлю, влить рюмку вина, не много уксусу и хорошаго мяснаго отвару; прибавить кусокъ масла, тертой булки, мушкатнаго цвѣту, перцу, сахару, крошеной лимонной корки и корицы; кострюлю накрывъ плотно, упаривать, пока жижа въ ней почти вся выкипитъ; потряхивать кострюлю временно, чтобъ не пригорѣло.

Куры по Богемски въ серной похлебкѣ. Убивая куръ,

Digitized by Google

куръ, собрать кровь ихъ, смѣшать съ виномъ и уксусомъ; а куръ вычистивъ, разнять, обжарить въ горячемъ салѣ, покрошить кислыхъ яблокъ и не много бѣлаго хлѣба; положить къ нимъ помянутую смѣсь, кусокъ сахару, перцу, мушкатнаго цвѣту, корицы, гвоздики и мѣлко скрошеной лимонной корки; налить мяснымъ отваромъ и сварить.

Куры по Богемски жареныя. Обварить оныхъ не много въ мясномъ отварѣ, разнять по томъ на четверо и положить на ночь въ уксусъ; сдѣлать жидкое тѣсто изъ муки съ солью, инбиремъ и другими пряностьми, двухъ яицъ и розами настояннаго уксусу; обмочить четвертины и жарить румяно въ кипящемъ маслѣ или салѣ.

Куры по Богемски обжареныя. Разнявъ оныхъ, спрыснуть солью, положить на два часа въ уксусъ, обвалять послѣ въ мукѣ, обжарить въ салѣ. Подавая, посыпать жареною въ маслѣ петрушкою. — Или: разнявъ куръ, отварить до половины спѣлости въ говяжьемъ отварѣ, обмочить въ жидкое тѣсто, изъ муки на яицахъ замѣсенное, и обжарить въ маслѣ румяно.

Куры по Богемски раками чиненыя. Мясо изъ шестидесяти отварныхъ раковъ мѣлко изрубить, съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, въ сметанѣ смоченномъ, четырьмя яичными желтками, пряностьми, солью и раковымъ масломъ; вымѣшать, начинить этимъ куръ не очень туго, отварить въ говяжьемъ бульйонѣ мягко; раковую лузгу столочь съ масломъ раковымъ, растереть, смочивъ не много бульйономъ, выжать сквозь салфетку, и обливъ этимъ куръ, подавать.

Или: вылущенное мясо изъ отварныхъ раковъ срубить съ бѣлымъ хлѣбомъ, въ сметанѣ смоченнымъ, двумя желтками яичными; приправить пряностьми, начинить куръ и жарить на вертѣлѣ, помазывая масломъ.

Куры по Богемски съ анчоусами. Цыплятъ расплоставъ, обжарить въ маслѣ; мѣлко изрубленныхъ анчоусовъ съ бѣлымъ хлѣбомъ,

Digitized by Google

бомъ, въ маслѣ же обжаренымъ, виномъ и говяжьимъ отваромъ, смочивъ, приварить, сквозь сито протереть, подмѣшать три или четыре желтка яичныхъ, съ лимоннымъ сокомъ стеревъ, масла кусокъ, мушкатнаго цвѣту, мѣлко скрошеной лимонной корки и сливокъ; съ этимъ приварить обжаренныхъ цыплятъ.

Куры по Богемски съ горохомъ зеленымъ. Вылущить зерна изъ зеленыхъ стручей, также мягкое съ лузги обломавъ, обжарить въ маслѣ, смочить хорошимъ говяжьимъ отваромъ; прибавить мушкатнаго цвѣту, свѣжаго масла коровьяго и вылущенныхъ раковыхъ шеекъ. Куръ особливо отварить въ говяжей похлебкѣ; послѣ выложивъ къ гороху, приварить съ онымъ.

Куры по Богемски съ зеленою похлебкою. Взять отваренныхъ спаржи и не много спинату, выдавить, изрубить съ прибавкою куска жаренаго каплуна и говяжьяго мозгу изъ костей, травы селлерейной и корней петрушки; столочь все, развесть куринымъ отваромъ, процѣдить, приставить на огонь съ маленькими цыплятами и варить. Подбить масломъ и приправить мушкатнымъ цвѣтомъ.

Куры по Богемски съ зелеными фазолями. Молодыхъ куръ отварить въ водѣ; накрошить молодыхъ фазольныхъ стручей, не много отварить, обжарить послѣ въ маслѣ, прибавить крошенаго бѣлаго хлѣба и мушкатнаго цвѣту, влить рюмки двѣ вина; въ отваръ, въ которомъ варились куры, положить кусокъ масла, и приваривъ, вылить въ чашу на куръ.

Куры по Богемски съ зеленымъ соусомъ. Взять размарину, маіорану, спинату, петрушки и шалфеи, изрубить мѣлко, столочь въ иготи, смочить виномъ, перетереть, пропустить сквозь сито, влить похлебки, въ которой варились куры, приправить мушкатнымъ цвѣтомъ, кусочкомъ сахару, малой доли масла коровьяго; приварить и облить этимъ куръ, особливо и мягко сваренныхъ.

Куры

Куры по Богемски съ картофелемъ. Цыплятъ съ рублеными анчоусами обжаритъ въ маслѣ коровьемъ, влить хорошаго вина и приварить. Картофелей облупивъ, нарѣзать ломтиками, поджаритъ въ маслѣ коровьемъ, положить къ цыплятамъ, влить лимоннаго соку и съ прибавкою сметаны приварить.

Куры по Богемски съ кровью. Побивая куръ, собрать кровь въ вино и размѣшать съ онымъ; куръ разнявъ, посыпать мукою, положить въ кострюлю съ масломъ, перцомъ, гвоздикою и мушкатнымъ цвѣтомъ; накрывъ, упаритъ, влить послѣ вина и похлебки, также кровь, съ прибавкою лимоннаго соку, крошеной лимонной корки и куска сахару, приварить.

Куры по Богемски съ крыжовникомъ. Куръ разнявъ, положить въ кострюлю съ свѣжимъ масломъ коровьимъ, и столько ягодъ, чтобъ дно покрыло, на нихъ части куръ, посыпать мушкатнымъ цвѣтомъ и инбиремъ, влить мяснаго отвару и варить. Взять отварныхъ куръ печенки, столочь съ булкою, въ сливкахъ размоченною, развести похлебкою, и протеревъ сквозь сито, подбить этимъ; понбавить лимону кружками и кусокъ свѣжаго масла коровьяго; взвариться одинъ разъ.

Куры по Богемски съ лимономъ. Разнявъ куръ, обжаритъ въ маслѣ; кусокъ бѣлаго хлѣба смочивъ виномъ, растереть въ говяжьемъ бульйонѣ, пропустить сквозь сито, выдавить туда же сокъ изъ трехъ лимоновъ, прибавить свѣжаго масла коровьяго, сахару, мушкатнаго цвѣту и крошеной лимонной корки; приварить съ этимъ обжаренныхъ куръ.

Куры по Богемски съ масломъ коровьимъ. Разнявъ куръ, обжаритъ въ кострюлѣ въ свѣжемъ маслѣ коровьемъ, не шакъ, чтобъ мясо осталось бѣло; взять кусокъ свѣжаго масла коровьяго, растереть съ онымъ нѣсколько яичныхъ желтковъ, сливками смоченаго бѣлаго хлѣба, приправить мушкатнымъ цвѣтомъ и шафраномъ; влить это на

куръ,

Digitized by Google

куръ, и смочивъ бульіономъ, приварить.

Куры по Богемски съ петрушкою. Разнявъ куръ, обвалять въ мукѣ и обжарить въ маслѣ коровьемъ; послѣ варить въ хорошемъ говяжьемъ бульіонѣ, съ прибавкою куска масла, булки размоченной въ бульіонѣ и растертой сквозь сито, мушкатнаго цвѣту и не малаго количества свѣжей мѣлко изрубленной травы петрушки; дать гораздо увариться.

Куры по Богемски съ ракамн. Куръ разнявъ, сварить; послѣ вылущенныхъ раковыхъ шеекъ, съ тертымъ папушникомъ, масломъ коровьимъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, положивъ въ сковороду, ужарить; выложить въ похлебку къ курамъ и приварить.

Куры по Богемски съ соусомъ. Разнявъ куръ на четверо, спрыснуть солью, положить въ кострюлю съ масломъ коровьимъ, накрыть и на жару упаривать. Послѣ влить туда не много говяжьяго бульіону, прибавить печенки куриныя, въ иготи съ миндалемъ столченныя, и уварить до сгущенія.

Куры по Богемски съ спаржею. Разнявъ куръ, обвалять въ мукѣ и обжарить въ маслѣ коровьемъ; крошеную спаржу также поджаривъ въ маслѣ, положить къ курамъ, накрошить говяжьимъ бульіономъ; папушника въ сливкахъ размоченнаго стереть съ масломъ, шафраномъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, выложить туда же и приварить.

Куры по Богемски съ цвѣтною калустою. Куръ отварить въ водѣ, капусту также отварить особливо, взять коченокъ оной, растереть съ булкою, въ сливкахъ размоченною, и кусочкомъ масла, а прочую капусту изрѣзавъ, приправить мушкатнымъ цвѣтомъ, сваренныхъ куръ разрѣзать въ куски и все это съ соусомъ изъ булки и прочимъ вышесказаннымъ приварить.

Куры по Богемски фрикасированныя. Разнявъ куръ, обвалять въ мукѣ и съ свѣжимъ масломъ коровьимъ, луковицами цѣлыми, чесноковкою, гвоздикою нетолченою

Digitized by Google

ченою и нѣсколькими анчоусами, положить въ кострюлю, и накрывъ оную, упаривать. Послѣ лукъ и чеснокъ вынувъ, накатить виномъ и мяснымъ отваромъ; кусочикъ масла коровьяго растереть съ нѣсколькими желтками, лимоннымъ сокомъ, лимонною крошеною коркою и мушкатнымъ цвѣтомъ; подбить первое по вынутіи куръ; маіорану и петрушки обжаривъ въ маслѣ, туда же положить, и давъ вскипѣть, вылить на куръ, въ соусникъ положенныхъ.

Куры по Саксонски приготовленныя. Разнявъ куръ, спрыснуть солью, сбитнемъ изъ мушкатнаго цвѣту, перцу, гвоздики и корицы, смочить виномъ, и дать напитаться три или четыре часа, накрывъ посудину. Положить въ горшокъ верхнюю корку бѣлаго хлѣба, на оную куръ съ ихъ настойкою, налить мяснаго отвару, прибавить изрубленнаго говяжьяго мозгу изъ костей и варить медленно, пока поспѣетъ.

Куры по Саксонски бѣло жаренныя. Побивъ куръ, обваривъ и вымывъ, положить на блюдо четверть фунта масла коровьяго, перцу, соли не много и мушкатнаго цвѣту, растереть; начинить сего въ курицу и не много въ зобъ; зашпилить ноги, взоткнуть на вертѣлъ, обвернуть всю телячьимъ здоромъ или сальникомъ, обвязать нитками, но не утягивать, и жарить исподоволь, употребляя малой жаръ. Когда обертка потемнѣетъ, курица поспѣла; снять сальникъ, и уклавъ курицу кружками лимону подавать.

Куры по Саксонски разнятыя. Куръ расплоставъ, кожу снять, мясо съ костей обобрать, изрубить мѣлко съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей и булкою; прибавить къ тому яицъ, соли, имбирю, перцу, мушкатнаго цвѣту, кардамону, не много сметаны и крошеной петрушки: все вымѣшавъ, облѣпить этимъ кости, наложить кожу, и опустивъ нитками, положить въ кипящей мясной отваръ. Когда поспѣетъ, нитки снявъ, подавать съ соусомъ мушкатнаго цвѣту.

Куры по Саксонски съ горохомъ. Цыплятъ сварить въ

въ водѣ; молодой горохъ вылущивъ изъ стручей и мягкое отъ лузги, смочивъ бульїономъ, приставить и варить мягко, но чтобъ не разварились; часть гороху растереть съ бѣлымъ хлѣбомъ, размоченнымъ въ бульїонѣ, прибавить крошеныхъ спаржи зеленой, лопатокъ сахарнаго гороху и фисташечныхъ ядръ; вымѣшавъ, приставить на огонь, посыпать инбиремъ, перцомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, и съ кускомъ масла взварить. Цыплятъ вынуть, а помянутую приправу положивъ въ ихъ бульїонъ, приварить; горохъ и ядра вычерпавъ уполовною ложкою, покласть на цыплятъ, а потомъ вылить и бульїонъ въ ту же чашу.

Куры по Саксонски съ кислою капустою. Куръ варить въ мясномъ отварѣ; а капусту, смочивъ тѣмъ же отваромъ, приставить особливо, съ прибавкою тьмину и куска масла коровьяго, и упаривать мягко; прибавить къ ней сметаны, перцу и мушкатнаго цвѣту; вымѣшать и еще упаривать. Вмѣсто бульїону можно въ капусту класть вино и приправлять кардамономъ. Наконецъ капусту выложить къ курамъ и вмѣстѣ взварить.

Куры по Саксонски съ сметаною. Сваривъ куръ, взять два стакана сметаны, растереть съ нею нѣсколько яицъ и мякишу бѣлаго хлѣба, приправить пряностьми, и вынувъ куръ изъ похлебки, подбить этимъ, положить цѣлой лимонъ, дать не много покипѣть, послѣ изрѣзать, и приваривъ, вылить на куръ въ чашу.

Куры по Саксонски съ сметаною и хрѣномъ. Сваривъ куръ, положить въ горшечекъ свѣжей сметаны, тертаго хрѣну, не много толченаго миндалю, мушкатнаго цвѣту и кусокъ масла; вымѣшавъ, приварить и облить этимъ куръ.

Куры по Саксонски съ устрицами. Старую курицу разварить мягко, отнять не много отвару, посыпать пряностей, тертаго бѣлаго хлѣба, прибавить вылущенныхъ и съ виномъ растертыхъ устрицъ, лимон-

Digitized by Google

монnаго соку, крошеной лимонной корки; стереть это, и вынувъ курицу, подбить этимъ похлебку; приварить, подложивъ кусокъ свѣжаго масла коровьяго, и вылить на курицу въ чашу.

Куры по Саксонски фрикасированныя. Молодыхъ цыплятъ расплостать, избить въ нихъ косточки, спрыснуть солью и въ маслѣ коровьемъ румяно обжарить; послѣ влить на нихъ вина и отвару мяснаго, положить корку съ полулимона, рубленой петрушки и пряностей, приварить; въ особливомъ горшечкѣ разбить четыре яичныхъ желтка, прибавить не много муки и мяснаго отвару; болтать мутовкою, приставить на огонь, подложить кусочикъ масла, продолжая болтаніе; выложить это къ цыплятамъ, приварить и подавать.

Куры по Саксонски синеныя. Взять яицъ, пряностей, тертаго бѣлаго хлѣба и крошенаго ветчиннаго сала, также петрушки; смѣшавъ, обжарить въ маслѣ коровьемъ; начинить этимъ куръ, зашить и отварить въ легкомъ мясномъ бульйонѣ съ солью; когда онѣ поспѣютъ и бульйону повыкипитъ, подбавить свѣжей сметаны и приварить.

Другимъ образомъ: вынутыхъ шеекъ и клешней отварныхъ раковъ изрубить мѣлко съ зеленою петрушкою; прибавить въ маслѣ поджареныхъ крошекъ бѣлаго хлѣба, разныхъ пряностей, нѣсколько взбитыхъ яицъ; вымѣшать, начинить онымъ куръ и жарить по обыкновенному на вертѣлѣ.

Клофель.

По Австрійски. На полфунта муки крупичатой изрѣзать листками 36 золотниковъ свѣжаго масла коровьяго, валять и раскатывать скалкою. Въ чашкѣ выпустивъ яицо цѣлое и два желтка, разбить мутовкою, подложить двѣ ложки хорошихъ дрожжей и пять ложекъ сметаны; выложить въ тѣсто и еще переваливать; разбить дномъ ступки толстой листъ, разрѣзать рѣзцомъ въ треуголь-

Digitized by Google

угольники, положить въ нихъ въ маслѣ поджаренаго изюму, крошенаго миндалю, цукату; перемѣшавъ съ корицею и сахаромъ, или другою начинкою, согнуть подобіемъ полумѣсяца, покласть на смазанной масломъ коровьимъ листъ жести, подержать въ тепломъ мѣстѣ, чтобъ взошли; вымазать взбитыми яичными желтками и печь въ умѣренномъ печномъ жару. Когда поспѣютъ, вымазать бѣлкомъ яичнымъ, густо съ сахаромъ и толченымъ анисомъ смѣшаннымъ, и опять посадить въ печь, чтобъ позасохли.

Л.

Лабарданъ.

Лабарданъ или каблїю по Саксонски готовить. Вынувъ рыбу сію изъ бочки, перемыть до нѣсколько разъ, положить въ холодную воду и оставить на ночь. По утру положить въ глубокую черепню, налить полну водою, варить полчаса; тогда выложить на блюдо. Приставить въ сковородкѣ масла коровьяго, и подпаливъ желто, вылить на рыбу и посыпать инбиремъ; можно же въ масло подмѣшивать и горчицы.

Лабель.

Богемское хлѣбенное это приготовляется слѣдующимъ образомъ: полфунта свѣжаго масла коровьяго растереть въ сметану, прибавить четверть фунта мягко столченаго миндалю, шесть яицъ цѣлыхъ и двѣнатцать желтковъ особливо взбитыхъ. Все это вмѣстѣ взбивать часъ; прибавить двѣ ложки дрождей, 18 золотниковъ толченаго сахару и крупичатой муки столько, чтобъ вышло не очень крутое тѣсто; перебивъ оное, выложить въ форму полудыньку, масломъ вымазанную; а наполнять не много выше половины; дать часъ стоять въ тепломъ мѣстѣ, чтобъ взошло, и запекать въ печномъ вольномъ духу.

Лалша.

Лалша по Австрїйски. Сдѣлать тѣсто изъ двухъ ста-

Digitized by Google

стакановъ сливокъ, двухъ ложекъ дрождей и крупичатой муки; поставить оное въ теплое мѣсто, чтобъ взошло; тогда растереть двѣ ложки сливокъ, шесть желтковъ, нѣсколько сахару и распусченнаго масла коровьяго, съ прибавкою соли; вымѣшавъ это, положить въ тѣсто, перевалять, подлить мѣлко скрошенаго луку, въ маслѣ поджареннаго, и бить тѣсто, пока отъ ложки отставать станетъ. Тогда раскатавъ оное, крошить лапшу обыкновеннымъ образомъ, распрастывая скрошеную, чтобъ не слипалась; поставить въ теплое мѣсто и дать вздуться. Тогда влить въ глубокую сковороду сливокъ столько, чтобы дно покрыло; прибавить кусокъ свѣжаго масла коровьяго; лапшу класть, когда молоко съ масломъ закипитъ, и варить, пока лапша сверху сдѣлается суха; прибавить тогда кусокъ масла, накрыть другою сковородою, насыпавъ на оную жару, и такъ между двухъ огней запечь.

Лапша по Австрійски крошеная. Изъ крупичатой муки на яицахъ сдѣлать не очень крутое тѣсто, раскатать тонко, скрошить мѣлкую лапшу, отварить оную въ водѣ съ солью, остудить подливкою холодной воды, откинувъ, чтобъ осякла, и обжарить въ салѣ.

Лапша по Австрійски крупная. Замѣсить на яицахъ тѣсто, подлить въ него молока взваренаго съ саломъ, и вымѣсивъ крутое тѣсто, раскатать въ обухъ ножевой толщиною; скрошить лапшу втрое крупнѣе обыкновенной. Отварить оную въ молокѣ, подбить яицомъ и обжарить съ саломъ.

Лапша по Австрійски макаронная. Сдѣлать одну часть крошеной, а другую полосками рѣзанной лапши; отварить въ водѣ съ солью, охолодить подбавкою холодной воды; по томъ воду слить, а лапшу сирыснуть солью. Взять вялой бѣлужины, отварить и мѣлко скрошить; положить въ распусченное раковое масло, прибавить вылущеныхъ и

Digitized by Google

скрошеныхъ раковыхъ шеекъ, съ тертымъ Пармскимъ сыромъ и свѣжею сметаною; вымѣшать, и накрывъ немного, упарить. Вымазать кострюлю масломъ коровьимъ, дно оной усыпать толченымъ пшеничнымъ сухаремъ; на оной положить слой отваренной лапши, пересыпать тертымъ пармазаномъ, на это слой смѣси изъ рыбы и прочаго; по томъ опять слой лапши, посыпать толченымъ сухаремъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и крошевомъ раковымъ; на это вылить раковое масло, съ сметаною смѣшанное: таковымъ образомъ продолжать укладывать. Накрыть кострюлю и запечь между двухъ огней.

Лапша по Австрійски масляная. Нагрѣтой крупичатой муки положить въ распусченное въ горшечкѣ сало, нѣсколько яицъ цѣлыхъ и вдвое противу того желтковъ, ложку дрожжей, теплаго молока; вымѣсить, присолить, и сдѣлавъ тѣсто, скрошить лапшу; поставить оную въ теплое мѣсто взойти; положить въ глубокую сковороду, масломъ смазанную, облить распусченнымъ масломъ коровьимъ и запечь въ умѣренномъ печномъ духу.

Лапша по Австрійски обжареная. Сдѣлать крутое тѣсто лапшеное, раскатать въ обухъ ножевой толщиною, скрошить мѣлкую лапшу, отварить въ водѣ, поджарить, пересыпавъ пшеничнымъ сухаремъ, и наливъ сметаною съ масломъ.

Лапша по Австрійски опарная. Изъ крупичатой муки, употребивъ нѣсколько яицъ цѣлыхъ и вдвое противъ того желтковъ, кусокъ свѣжаго масла коровьяго, сливокъ, разведенныхъ водою дрожжей и соли, замѣсить крутое тѣсто; скрошить изъ онаго лапшу на доскѣ, мукою натертой, и поставить въ теплое мѣсто, чтобъ вздулась. Въ кострюлю положить лапшу съ сметаною и кускомъ масла коровьяго, накрыть и запечь между двухъ огней.

Лапша по Австрійски полосками. Сдѣлавъ обыкновен-

Digitized by Google

венное лапшеное тѣсто, раскатать тонко, разрѣзать рѣзцомъ въ полоски, отварить въ водѣ съ солью, посыпать толченымъ пшеничнымъ сухаремъ и обжарить въ салѣ.

Лапша по Австрїйски разварная. Скрошивъ обыкновенную лапшу, отварить оную въ молокѣ съ примѣсью воды; вынувъ, остудить, растереть въ распущенномъ салѣ нѣсколько яицъ, перемѣшать съ остывшею лапшею, положить въ глубокую сковороду, масломъ коровьимъ вымазанную, и запечь въ вольномъ печномъ духу.

Лапша по Австрїйски съ бискотами. Въ фунтъ растертаго въ сметану масла коровьяго подбить восемь яицъ и столько же желтковъ; прибавить двѣнатцать ложекъ хорошей сметаны, два фунта муки и нѣсколько соли. Все это замѣсить и тщательно выработать въ тѣсто; раскатать оное въ палецъ толщиною; выписнить бискотною формою, покласть въ вымазанную масломъ сковороду, поставить въ теплое мѣсто, чтобъ взошли, а по томъ помазавъ масломъ, запечь въ вольномъ духу. Можно оную облить взогрѣтыми сливками съ свѣжимъ масломъ коровьимъ.

Лапша по Австрїйски съ курицею. Разнявъ курицу на части, отварить въ говяжьемъ бульїонѣ съ травою петрушкою. Сдѣлать обыкновенную мѣлкую лапшу. Когда курица поспѣетъ, вынувъ оную, покласть въ чашу, а лапшу положить въ оставшую похлебку и вылить туда же.

Лапша по Австрїйски съ мѣлкими крупами. Въ кипящее молоко положить мѣлкихъ пшеничныхъ крупъ и сварить густо. Остудивъ, растереть на блюдѣ полфунта сала, подбавить шесть взбитыхъ яицъ, немного сырыхъ тѣхъ же крупъ и упомянутую молочную кашу; присолить, вымѣшать и сдѣлать куски въ палецъ величиною. Вскипятить въ глубокой сковородѣ молока съ саломъ, покласть куски въ два ряда и запечь въ печи.

Digitized by Google

Лапша по Австрійски творожная. Растереть въ сметану масла коровьяго, подмѣшать въ оное нѣсколько яицъ цѣлыхъ и столько же желтковъ, смѣшаны, двѣ ложки хорошихъ дрождей, крупичатой муки, сухаго творогу и нѣсколько молока; присолить, сдѣлать крутое тѣсто, выбить руками обѣими, скрошить въ лапшу въ палецъ величиною; покласть оную въ глубокую сковороду, масломъ вымазанную, дать постоять въ тепломъ мѣстѣ, облить горячимъ саломъ и запечь въ печи.

Лапша по Баварски. Муку сперва подогрѣть на сковородѣ, влить на оную теплаго молока, двѣ ложки дрождей, выпустить три яица цѣлыхъ и шесть желтковъ, расперыхъ особливо съ кускомъ раковаго масла; вымѣшивать это цѣлой часъ; по томъ прибавить распусченнаго масла коровьяго, опять вымѣшивать и сдѣлать проховое тѣсто; поставить въ тепло, чтобъ поднялось; раздѣлить въ лепешечки въ ладонь величиною и въ большой ручной палецъ толщиною; опять поставить въ теплое мѣсто. Въ глубокой сковородѣ вскипятить молока съ кускомъ масла коровьяго, покласть туда лапшу и запечь между двухъ огней, или въ печи.

Лапша по Баварски съ раковымъ масломъ. Двацать раковъ отварить въ водѣ съ солью; шейки и клешни вылущить, а изъ оставшей лузги сдѣлать раковое масло; вылущенное мясо изрубить мѣлко, прибавить 12 золотниковъ мягко столченаго миндалю, сколько нужно крупичатой муки, стаканъ сливокъ, три яица цѣлыхъ и три желтка; вымѣсить тѣсто и скрошить въ лапшу, величиною въ палецъ; подержать въ тепломъ мѣстѣ, покласть въ глубокую сковороду въ горячее раковое масло, съ прибавкою сливокъ, толченаго миндалю и крошеныхъ раковыхъ шеекъ. Запечь между двухъ огней.

Лапша по Богемски залеканая. Въ малое дѣло сливокъ выпустить два яица цѣ-

Digitized by Google

цѣлыхъ и пять желтковъ; взбивать, подбавить распущеннаго масла коровьяго и вымѣшать: на этомъ изъ крупичатой муки, не забывъ присолить, сдѣлать не очень крутое тѣсто; скрошить оное въ лапшу и покласть въ кипящее коровье масло, накрыть и обжарить между двухъ огней.

Лапша по Богемски крощеная. Скрошивъ обыкновенную лапшу, обжарить румяно въ салѣ; выложить на блюдо, вылить на оную вскипяченныхъ сливокъ, посыпать корицею и сахаромъ, положить кусочикъ свѣжаго масла коровьяго, поставить въ тортную сковороду и между двухъ огней запечь румяно.

Лапша по Богемски оларная. Въ два стакана сливокъ положить двѣ ложки дрождей, два яица цѣлыхъ и четыре желтка взбитыхъ; вымѣшать и замѣсить на этомъ изъ крупичатой муки, съ прибавкою сахару, не очень крутое тѣсто; поставить оное въ тепло, чтобы взошло; передѣлать въ лапшу и обжарить оную съ саломъ.

Лапша по Богемски раковая. Изъ здобнаго тѣста скрошить широкой и короткой лапши, обжарить оную въ салѣ; выложить на жестяное вылуженое блюдо; прибавить вылущенныхъ шеекъ отваренныхъ раковъ, мѣлко изрубивъ и раковаго масла, облить сливками; на блюдѣ этомъ изъ прѣснаго тѣста обвесть окраекъ и запечь въ печи.

Лапша по Богемски съ раковымъ масломъ. Въ горшокъ положить не много сливокъ, десять взбитыхъ яицъ, кусокъ свѣжаго распусченнаго коровьяго и столько же раковаго масла; вымѣшавъ это, замѣсить, съ крупичатою мукою и двумя ложками жидкихъ дрождей, не очень крутое тѣсто; вымявъ оное, поставить въ теплое мѣсто, чтобъ взошло. Между тѣмъ взять шестдесятъ отварныхъ раковъ, шейки вылущить, а прочее мѣлко изрубивъ, положить въ сковородку съ раковымъ масломъ, толченымъ пшеничнымъ сухаремъ и мущкатнымъ

нымъ цвѣтомъ; накрывъ, ужаривать; послѣ остудивъ, процѣдить въ тѣсто, перетолочь оное, и раскатавъ, скрошить въ лапшу; разбранять оную на доскѣ и поставить въ тепло, чтобъ отвердѣла. Положить въ кострюлю молока съ толчеными раками отертаго и процѣженнаго, кусокъ свѣжаго масла коровьяго, и когда закипитъ, по класть въ него лапшу мало по малу, не прежде, какъ первоположенная въ молоко погрязнетъ. Какъ скоро молоко выкипитъ, положить кусокъ раковаго масла, и запечь въ печи, или между двухъ огней.

Лапша по Богемски съ спинатомъ. Спинатъ ошварить, столочь въ иготи. Въ крупичатую муку, разравнявъ оную, накласть кусочками свѣжаго масла коровьяго, восемь взбитыхъ яичныхъ желтковъ, столченой спинатъ; замѣсить и вывалять вязкое тѣсто. Изъ онаго скрошить широкополосную лапшу, и упарить оную въ молокѣ, съ кусочкомъ масла, въ закрышой посудинѣ. Можно лапшу эту варить съ мясомъ, или обжаривать въ салѣ.

Лапша по Богемски съ тертымъ масломъ. Полфунта масла коровьяго растереть въ сметану, выпустить въ него два яица, не много тертаго сыру, на огнѣ створоженнаго и выжатаго молока; положить не много толченаго миндалю, полтора стакана сливокъ, не много добрыхъ дрождей и муки, сколько нужно, къ замѣсенію тѣста. Оное выложить въ форму, масломъ коровьимъ вымазанную, поставить въ теплое мѣсто, чтобъ взошло; сверху вымазать яичнымъ желткомъ съ масломъ стертымъ и запечь въ печномъ вольномъ духу.

Лапша по Богемски творожная. Взявъ по равной долѣ муки и творогу, замѣсить на яицахъ крутое тѣсто; раскатавъ оное, скрошить крупно, обвалять въ мукѣ и обжарить въ салѣ.

Лапша по Саксонски съ горохомъ. Развеливъ горохъ мягко, протереть сквозь сито; протертое опять приставить на огонь, и ког-

Digitized by Google

когда закипитъ, положить въ него обыкновенную лапшу, кусокъ масла коровьяго, мушкатнаго цвѣту и шафрану, и сварить.

Лапша по Саксонски съ молокомъ. Сдѣлавъ обыкновенную лапшу, обжарить въ коровьемъ маслѣ въ закрытой посудинѣ; послѣ чего выложивъ въ кипящее молоко, уварить до сгущенія: тогда наложивъ кружку вверхъ дномъ съ горячими угольми, зажарить сверху. Подавать въ той же сковородѣ или кострюлѣ.

Лапша по Саксонски яичная. Полфунта муки всыпать на доску, четверть фунта масла коровьяго разгорячить и вылить въ муку, присолить и мѣсить тѣсто; послѣ выпустить шесть яицъ, перевалять и раскатывать скалкою; наконецъ раскатавъ тонкимъ листомъ, скрошить въ широкія полоски, а оныя въ четвероугольные малые куски и высушить. Къ употребленію можно варить ихъ съ молокомъ, или въ мясной похлебкѣ.

Лее Кухенъ.

Богемское это пирожное приготовляется такъ: сбить пять яицъ цѣлыхъ съ тридцатью шестью золотниками толченаго сахару; послѣ прибавить 36 золотниковъ муки крупичатой и два золотника толченаго мушкатнаго цвѣту; замѣсивъ, намазывать тѣста сего на оплатки, посыпать продолговато скрошенымъ миндалемъ, и на жестяномъ листѣ запекать въ вольномъ духу.

Лещъ.

Лещь по Австрійски жареной. Онаго жарятъ на рашпарѣ и обливаютъ густымъ соусомъ, составленнымъ изъ свѣжаго масла коровьяго, съ петрушкою, крошенымъ лукомъ, солью, перцомъ и ложкою уксусу.

Лещь по Австрійски съ соусомъ. Ощелушивъ и выпотрошивъ онаго, по спинкѣ надрѣзать, спрыснуть солью и перцомъ, помазать растопленнымъ масломъ коровьимъ и зажарить на рашпарѣ. Между тѣмъ въ другой кострюлѣ приставить кусокъ свѣжаго масла коровьяго,

яго, съ мѣлко изрубленными печерицами, петрушкою и лукомъ, приправить солью и перцомъ; ужарить, пока масло потемнѣетъ; накатить соусъ ухою, подбить двумя яицами, и положивъ жаренаго леща, приварить. Подавая, края блюда уклась поджареным хлѣбомъ.

Ломти.

Ломти по Австрійски изъ телятины. Нарѣзавъ тонкихъ ломтей отъ ноги, спрыснуть солью, нашпековать ветчиннымъ саломъ и лимонною коркою; обвалять въ толченомъ пшеничномъ сухарѣ и мукѣ; покласть по томъ ломти на блюдо, масломъ коровьимъ вымазанное; выдавить на нихъ сокъ изъ одного лимону, посыпать крошеною лимонною коркою, толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ и рубленому анчоусами; облить смѣтаною, и поставя на жаръ, прижарить.

Ломти по Саксонски бѣлаго хлѣба. Взбивъ нѣсколько яицъ, смѣшать съ толченымъ пшеничнымъ сухаремъ, сахаромъ, корицкою и крошечкою соли. Нарѣзать тонкихъ ломтей бѣлаго хлѣба; съ одной стороны намазать приготовленною смѣсью, а другою омочивъ въ яицо взбитое, обжарить въ горячемъ коровьемъ маслѣ.

Ломти по Саксонски жареные. Перебранный спинатъ, мѣлко изрубивъ, обжарить въ маслѣ коровьемъ. Остудивъ, взбить нѣсколько яицъ, присолить и посыпать пряностей. Говяжьи почки изрѣзать въ тонкіе ломтики; яица взбитаго, вымѣщавъ, намазать на нихъ на палецъ толщиною, и жарить въ маслѣ.

Ломти по Саксонски, маслянымі называемые. На полфунта свѣжаго масла коровьяго взять столько же вѣсомъ муки крупичатой, четыре ложки хорошаго вина и не много соли; замѣсить тѣсто; оное въ холодномъ мѣстѣ раза четыре перевалявъ, раскатать листъ въ обухъ ножевой толщиною; разрѣзать въ продолговатые куски, вымазать оные взбитымъ яичнымъ желткомъ,

и

и запечь въ вольномъ печномъ духу.

Лопатка.

Лопатка баранья по Австрїйски. Оную хорошенько избить, чтобъ была мягка; изрубить ветчиннаго сала, анчоусовъ, лимонной корки, чесноку, чебору, приправить толченою гвоздикою и мушкатнымъ цвѣтомъ; начинить этимъ лопатку, какъ бы шпекуя, укласть лавровымъ листомъ, спрыснуть солью, налить на нее вина и уксусу, и дать ей напитываться дни два; временемъ же переворачивать. По томъ выложить въ глубокую сковороду, облить горячимъ масломъ коровьимъ и уксусомъ, въ которомъ мокла; жарить въ печи, поливая часто сокомъ изъ сковороды, чтобы сверху не засохла.

Лопатка телячья сиченая по Австрїйски. Лопатку снизу разрѣзать, кость вынуть; взять кусокъ телятины, изрубить съ бѣлымъ хлѣбомъ, въ молокѣ размоченнымъ, обобранными съ костей анчоусами, говяжьимъ мозгомъ изъ костей, сладкимъ мясомъ, лимонною коркою и чеборомъ; замѣсить это на сметанѣ, стертомъ маслѣ коровьемъ и четырехъ взбитыхъ яицахъ; лопатку этимъ начинить; обвернуть телячьимъ сальникомъ и нитью обвязать; положить, спрыснувъ солью, въ глубокую сковороду въ распусченное масло, прибавивъ двѣ луковицы, нѣсколько гвоздики, сокъ и корку отъ одного лимону, нѣсколько вина и малое дѣло говяжьяго бульіону; накрыть и упаривать. Когда поспѣетъ, въ сковородочкѣ приварить рубленыхъ капорсовъ, съ сметаною и пряностьми; выложивъ лопатку, облить этимъ.

Лопатка телячья по Австрїйски шпекованная. Лопатку просолить не много; провѣсной языкъ отваривъ, очистить; нѣсколько онаго нарѣзавъ, нашпековать лопатку, прибавивъ къ тому очищенныхъ анчоусовъ и говяжьяго мозгу изъ костей; положить лопатку въ глубокую сковороду въ масло коровье, съ при-

прибавкою мушкатнаго цвѣта, луковицъ и гвоздики цѣлкомъ, соку и корки одного лимону, двухъ рюмокъ вина и малой доли говяжьяго бульёну; накрыть, и поставивъ въ вольной духъ печной, два часа исподоволь упаривать, временемъ переворачивая, чтобы не пригорѣло. Когда поспѣетъ, выложивъ на блюдо, облить соусомъ изъ сметаны съ рубленными каперсами.

Лопатка телячья по Богемски варёная. Посыпавъ оную пряностьми, нашпековать крупнымъ шпекомъ, обвязать салфеткою; положить въ горшокъ съ размариномъ, тьминомъ, шалфеею, лавровыми листами, маёраномъ, свѣжею лимонною коркою, солью, налить виномъ пополамъ съ водою и сварить. Вынувъ съ салфеткою, опустить въ холодную воду, и когда остынетъ, положивъ на блюдо, поставить въ холодное мѣсто.

Лопатка по Богемски съ яблоками. Очистивъ яблокъ, скрошить жеребейками, и бѣлаго хлѣба такими же жеребейками; обоихъ взять по равну и съ прибавкою изюму, сахару и двухъ взбитыхъ яицъ, стереть; обложить этимъ лопатку и обжарить въ салѣ съ обѣихъ сторонъ.

Лопатки заячьи по Саксонски. Нашпековать оныя натертымъ пряностьми шпекомъ, и положивъ въ кострюлю съ ломтиками ветчины жирной, телятины, трюфелей, лаврового листу, перцу, соли и краснаго вина, жарить, переворачивая съ стороны на сторону; смочить кулисомъ; послѣ словя жиръ, выдавить сокъ изъ лимону.

Лосось.

Лососина по Австрїйски. Нашпековать оную гвоздикою и зажарить; послѣ облить распусченнымъ кускомъ коровьяго масла, обваляннымъ въ поджаренной мукѣ; смочить ухою или бульёномъ, положить соли, перцу, печерицъ, пучокъ душистыхъ травъ и неспѣлаго винограду. Приварить и подавать, посыпавъ жареною петрушкою.

Лососина по Богемски. Въ глубокую сковороду влить ген-

Digitized by Google

ренскаго уксусу, колодезной воды и вина, каждаго по равну, положить цѣлкомъ гвоздики и перцу, мушкатнаго цвѣту, размарину, лавровыхъ листовъ, и сколько нужно соли. Какъ скоро это закипитъ, положить лососину, въ ломти изрѣзанную, и варить. Послѣ рыбу выложивъ на блюдо, облить лимоннымъ сокомъ, съ рубленными капорсами смѣшаннымъ.

Лососина по Богемски соленая. Звено лососины мочить три дни въ холодной водѣ, четвертой день въ молокѣ; послѣ чего вымывъ оную, спрыснуть солью. Взварить масла коровьяго съ прибавкою воды, лимоннаго соку и малой доли мушкатнаго орѣшку; этимъ соусомъ облить на блюдѣ.

Лососина по Саксонски жареная. Нарѣзавъ лососины небольшими ломтиками, спрыснуть солью, положить на рашпаръ, и поливая масломъ коровьимъ, съ обѣихъ сторонъ обжарить. Выложивъ на блюдо, облить масломъ и подавить лимоннаго соку.

Лососина по Саксонски съ лимономъ. Отваривъ лососину свѣжую, или соленую, положить на сковороду, и обливъ лимоннымъ сокомъ, съ прибавкою масла и малой доли бульїону, прижаритъ.

Лососина по Саксонски съ сметаною. Отварную лососину положить въ кострюлю. Въ горшечкѣ приставить сметаны, разведенной мяснымъ отваромъ, съ прибавкою гренковъ бѣлаго хлѣба, сварить, приправить перцомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, положить кусочикъ масла коровьяго, разболтать мутовкою, нарѣзать туда же лимону кружками; еще приварить съ лососиною и подавать.

Л у к ъ.

Крупныхъ лукокочицъ, разрѣзавъ на четверо, отварить въ водѣ; послѣ съ масломъ коровьимъ, перцомъ и солью обжарить; баранью грудину, разнявъ въ куски, съ прибавкою бульїону, туда же положить, поварить; напослѣдокъ подбить яицами, подложить Гармскаго сыру, петрушки, базилику, сли-

Digitized by Google

сливокъ и соли и довершить варенїе. Подавать, посыпавъ сыромъ.

М.

Макроны.

Макроны миндальные, по Богемски. Полфунта сладкаго миндалю крупновато столочь; взбить два яичныхъ бѣлка, положить въ нихъ миндаль и полфунта толченаго сахару, вымѣшать и прижарить на слабомъ угольномъ жару; передѣлать это тѣсто въ фигуры и запечь въ самомъ вольномъ духу.

Макроны по Саксонски. На полфунша толченаго миндалю положить четверть фунта сахару, шесть золотниковъ толченой корицы, столько же мѣлко скрошеной лимонной корки; замѣсить на шести взбитыхъ яичныхъ бѣлкахъ; передѣлать въ макроны: или кучками накласть на оплатку, прочертить между ими ножемъ, запечь въ вольномъ духу, а по томъ по чертамъ разломать.

Манная крупа,

Или шваденъ, по Саксонски приготовленная. Въ бутылку кипящаго молока всыпать стакана два этихъ крупъ; варить, безпрестанно мѣшая, чтобъ не пригорѣло и не свернулось комками. Когда поспѣетъ, подмѣшать сахару и розовой воды; еще приваривъ не много, подавать.

Маринадъ

Къ налитыванїю дичины. Варить въ уксусѣ лавровыхъ листовъ, размарину, лимону, перцу цѣлкомъ, инбирю и луку. Дичину за часъ надобно спрыснуть солью, а по томъ положить въ этотъ уксусъ, и зимою держать въ теплѣ, а лѣтомъ въ холоду.

Марципаны

По Саксонски лепь. Взявъ по полуфунту миндалю, ядръ кедровыхъ и фисташечныхъ, столочь мягко порознь; послѣ смѣшавъ, прибавить полфунта толченаго сахару, не много розовой воды, и перестолочь. По томъ накладывая на оплатки, выпискивать

Digitized by Google

вать желаемою формою, и сажая на жестяной листъ, засушивать въ печномъ вольномъ духу.

Маульташъ

Миндальной по Богемски. На двухъ или трехъ яицахъ, свѣжемъ маслѣ коровьемъ, съ сахаромъ и крошечкою соли, замѣсить изъ крупичатой муки тѣсто; раскатать оное и разрѣзать въ четвероугольные кусочки. На каждой положить по ложкѣ миндальнаго тѣста, вымазать взбитымъ яицомъ, придавить по концамъ; еще помазавъ яицомъ, посыпать сахаромъ и крошенымъ миндалемъ; по томъ запекать.

Меридань.

Мяса куринаго или каплуноваго изрубить мѣлко, прибавить почечнаго сала, пять разболтанныхъ яицъ, въ молокѣ размоченнаго бѣлаго хлѣба; еще перерубить, стереть съ мозгомъ, раковымъ или простымъ масломъ коровьимъ, яичными желтками; положить на блюдо, посыпать толченымъ пшеничнымъ сухаремъ и запечь въ печи.

Миндаль.

По Австрійски жареной. Фунтъ перебраннаго цѣльнаго миндалю, очистивъ, поджарить въ желтой мѣди тазикѣ, безпрестанно ворочая; выложить на бумагу и остудить. Въ сковородку положить безъ четверти фунтъ толченаго сахару и стаканъ воды, уварить густо, чтобъ сиропъ прялся; положить миндаль и до тѣхъ поръ жарить, мѣшая ложкою, пока сахаръ весь около ядръ облипнетъ.

Миноги.

Миноги по Австрійски вареные. Отваривъ оныхъ въ водѣ, выложить на блюдо; обрѣзать оливокъ съ косточекъ и мѣлко изрубить; положить въ кострюлю Прованскаго масла, разгорячить и поджарить въ немъ двѣ ложки муки; положить рубленыя оливки, рюмку вина, лимоннаго соку и не много мяснаго бульйону; взваривъ, выложить на миноговъ, и накрывъ блюдо, приварить на жаровнѣ.

Digitized by Google

Миноги по Саксонски вареные. Сперва обварить оныхъ два или три раза кипяткомъ; перетереть мѣлкимъ пескомъ, положить въ холодную воду; захвативъ каждаго за шею, подавить къ головѣ: отъ сего выдетъ у нихъ ртомъ по каплѣ крови. Послѣ поварить въ водѣ съ солью столько, какъ можно сварить яицо въ смятку. Подавать съ гороховымъ жидкимъ киселемъ.

Другимъ образомъ: живыхъ миноговъ утопить въ винѣ. Послѣ вычистивъ, положить въ глубокую сковороду, налить виномъ и варить, пока вино сгустится; приправить перцомъ, гвоздикою и сахаромъ, подбавить стертаго и въ маслѣ обжаренаго бѣлаго хлѣба и еще приварить.

Миноги по Саксонски съ соусомъ. Обварить оныхъ кипяткомъ, чтобъ кожа сошла; сдѣлать соусъ изъ вина, вишеннаго соку, сахару и гвоздики; положить въ него миноговъ, приварить и подавать.

Мозгъ.

Мозгъ говяжій по Саксонски готовить. Содравъ съ головнаго говяжьяго мозгу жилки, перемыть, откинуть на рѣшето, чтобъ вода чисто отекла. Послѣ, сложивъ на блюдо, подбавить нѣсколько взбитыхъ яицъ, перцу, малое дѣло шафрану и мушкатнаго цвѣту; вымѣшать и въ разгоряченномъ маслѣ коровьемъ зажарить. Можно по обжаренiи поварить его въ бульйонѣ и подавать, облivъ до темна подпаленнымъ масломъ.

Молоко.

Молоко по Австрійски. Въ кострюлю, масломъ коровьимъ вымазанную, влить молока и варить. Крупичатой муки не много взявъ, стереть съ холоднымъ молокомъ, подмѣшать взбитой яичной бѣлокъ и выложить въ варящееся молоко; обтереть на сахаръ кожу съ двухъ лимоновъ; положить въ жестяную сковороду, вымазанную масломъ, вылить горячее молоко и приварить. Послѣ, сложивъ въ каменное блюдо, поставить

Digitized by Google

вить въ погребъ, чтобъ сѣло.

Молоко по Богемски мороженое. Мѣлко столченаго сахару, вѣсомъ противъ восьми куриныхъ яицъ, положить въ чашу, смѣшать съ онымъ ложкою восемь яичныхъ желтковъ, влить стакана два сливокъ, и вымѣшавъ, взварить въ кострюлѣ; когда начнетъ закипать, тотчасъ снявъ съ огня, вылить въ каменное блюдо, вмѣшать корицы и крошеной лимонной корки; дать стынуть полчаса, а потомъ сложивъ въ мороженицу, заморозить.

Молоко по Голстински мороженое. Горшокъ кислаго молока, не снимая съ онаго сметаны, обвязать чистою салфеткою плотно, опрокинуть, чтобъ вода или сыворотка стекла, и оставить на ночь. По утру снявъ сметану и часть творогу, растереть съ двумя стаканами сливокъ, и заморозить по обыкновенному.

Молоки.

Молоки карлевы по Саксонски готовить. Карпевы молоки, спрыснувъ солью, сварить въ ренскомъ уксусѣ; послѣ скрошивъ, приправить перцомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, лимоннымъ сокомъ, мѣлко скрошенною лимонною коркою, стереть съ масломъ коровьимъ; накласть сего въ устричные черепки и зажарить исподоволь на рашпарѣ.

Моргели.

Моргели по Богемски изъ телячьяго потроху. Печень и легкое телячье сваривъ, изрубить мѣлко, замѣсить на одномъ яицѣ цѣломъ и двухъ желткахъ; сдѣлать изъ сего тѣста подобіе сморчковъ, а черешки къ нимъ изъ здобнаго тѣста. Жарить оныя въ маслѣ, или класть въ соусы.

Морковь,

По Саксонски приготовленная. Оскребши оную, скрошить дробно, и сварить мягко въ говяжьемъ бульіонѣ; выбрать поваренною съ скважинами ложкою, въ ступкѣ стереть мягко, прибавить розовой воды, сахару, корицы, крошечку соли, два яица, коринки и толченаго пшеничнаго сухаря;

харя; положить въ сковороду въ разгоряченное масло, и какъ блинъ съ обѣихъ сторонъ обжаривъ, класть на блюдо и посыпать сахаромъ.

Мусказони,

По Австрійски приготовленныя. Взять полфунта толченаго и просѣяннаго сахару, бѣлки отъ трехъ яицъ, полфунта облупленнаго и мягко столченаго миндалю, корицы и мушкатнаго орѣшку; стерши это, прибавить шесть золотниковъ крупичатой муки, замѣсить тѣсто, разрѣзать въ малые кусочки, выписнить желаемою формою, класть на оплатки, яичнымъ бѣлкомъ вымазанные и сахаромъ посыпанные. Запечь въ вольномъ духу.

Мушели.

Мушели по Австрійски съ соусомъ. Обрѣзавъ у оныхъ волокна, варить въ собственномъ ихъ соку въ чугунномъ горшкѣ. Какъ скоро черепки треснутъ, снять съ огня, вылущить мясо, выкинуть вонъ кишечку, и разрѣзавъ мясо ломтиками, положить въ кострюлю въ распусченное масло коровье, прибавивъ мѣлко скрошенныхъ петрушки и луку. Когда до темна обжарятся, влить не много мяснаго бульйону съ рюмкою вина, приправить пряностьми, подбить подпалку, взварить гораздо. Подавать, посыпавъ обжаренною въ маслѣ петрушкою.

Мушели по Богемски въ фрикасѣ. Перемыть оныя въ черепкахъ холодною водою, и половину черепка отломивъ, въ другой половинкѣ оставить мясо; порозжій черепокъ набить сухимъ стертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, съ масломъ и лимоннымъ сокомъ стерши; накрыть черепокъ черепкомъ и подавать къ хорошему мясному бульйону.

Мушели по Богемски поддѣльныя. Распустить сала; отнимая отъ онаго по ложкѣ, класть въ нелуженую кострюлечку, подмѣшивать толченаго сахару и крошенаго миндалю; стирать ложкою, и когда сдѣлается какъ сметана, сливать въ черепокъ мушельной. Черепокъ прежде на-

Digitized by Google

надобно смазать саломъ. Таковымъ образомъ наполнить сколько угодно черепковъ.

Мушели по Саксонски вареныя. Обрѣзавъ у оныхъ волоконь, перемыть, положить въ черепню, и накрывъ, упаривать въ собственномъ ихъ соку, пока черепки раскроются; тогда вынуть мясо, выкинуть кишечку и обжарить въ горячемъ маслѣ до желта; влить вина и уксусу, спрыснуть перцомъ и приварить не много.

Мушели по Саксонски въ крокъ заласаемыя. Обрѣзавъ у нихъ волоконь, упарить въ собственномъ ихъ соку, кишечки выкинуть, а по томъ приварить въ уксусѣ и налить деревяннымъ масломъ въ баночкахъ. Подавать оныя съ лимоннымъ сокомъ.

М я с о.

Мясо по Богемски духовое готовить. Изрубить кусокъ ветчины съ петрушкою, цибулею и кервелемъ очень мѣлко, положить въ кипящее сало или масло коровье, и обжарить. Потомъ шелятины или баранины, разнявъ кусками, посыпать солью, и туда же положить, чтобъ упрѣвало; налить говяжьимъ отваромъ, всыпать толченаго пшеничнаго сухаря, перцу, инбирю, и взварить.

Мясо по Богемски солить. Пообсушивъ мясо противъ огня, горячее натереть полфунтомъ толченой селитры, считая на часть говядины, на примѣръ грудину; положить въ кадочку съ зеленымъ тимїаномъ, луковицами, въ ломтики изрѣзанными, лавровыми листами, крошеною свеклою, кишнецомъ, перцомъ и гвоздикою; накрывъ плотно, поставить на четыре недѣли въ холодное мѣсто. Таковымъ образомъ солятъ лосину и окорока дикихъ свиней, кои послѣ коптятъ.

Н.

Н а л и м ъ.

Налимъ по Австрїйски жареной. Выпотрошивъ онаго, по бокамъ надрѣзать, натереть солью, вымазать масломъ и зажарить на раш-

рашпарѣ. Когда поспѣетъ, сдѣлать соусъ изъ анчоусовъ, устрицъ, луку, масла коровьяго, малой доли муки, съ говяжьимъ бульёномъ и виномъ; вылить на блюдо, а по томъ положить жаренаго налима.

Налимъ по Богемски жареной. Выпотрошивъ онаго, надрѣзавъ, натеревъ солью и масломъ, зажарить на рашпарѣ. Подавать къ нему соусъ изъ масла коровьяго, съ солью, перцомъ, двумя анчоусами, обрѣзанными оливками и рокамболемъ.

Налимъ по Саксонски приготовленной. Отваривъ онаго въ водѣ съ солью, воду слить; кожу съ налима ободрать, а самую рыбу положить на блюдо; взять не много бульёну, масла коровьяго, не много петрушки, перцу, инбирю, мушкатнаго цвѣту, взварить и облить этимъ налима.

Нога задняя.

Нога задняя баранья по Австрійски. Зажаривъ оную, мясо съ кости все обрѣзавъ, изрубить съ говяжимъ мозгомъ изъ костей, вареною ветчиною, душистыми травами, дробнымъ лукомъ и петрушкою; присолить, приправить сбитнемъ разныхъ пряностей, и съ размоченнымъ въ молокѣ мякишемъ бѣлаго хлѣба замѣсить на взбитыхъ яицахъ. Этою смѣсью обложить баранью кость въ прежнюю форму и обжарить въ печи. Подавать къ ней кулисъ печеричной.

Нога баранья жареная съ устрицами по Саксонски. Избивъ мясо на ногѣ, вымыть, спрыснуть солью, и взоткнувъ на вертѣлъ, надрѣзать рубцами, начинить устрицами, полить виномъ и лимоннымъ сокомъ. Когда нога почти зажарится, въ сокъ, находящійся въ подставленной сковородѣ, которой стекалъ съ жаренаго, положить нѣсколько устрицъ, не много скрошеная лимону и приварить. Выложить на блюдо подъ жареную ногу.

Нога задняя козы дикой по Саксонски. Снявъ кожу, мясо съ оной обрѣзать, изрубить мѣлко съ ветчиною и обжарить въ коровьемъ маслѣ. Когда остынетъ, присолить, посы-

нать

нать пряностьми и на яицахъ замѣсить; обложить этимъ кость въ прежнюю форму, натыкать часто кедровыми ядрами, уклать кусочками масла, положить на сковороду, и накрывъ бумагою, жарить въ печи. Подавать оную, уклавъ кружками лимону.

Нога задняя свиная съ огурцами по Саксонски. Въ мясной отваръ положить просольныхъ огурцовъ, уксусу, перцу и сала, собираемаго съ жарющагося мяса, взварить. Окорокъ свиной жарить на вертѣлѣ, и этимъ взваромъ почасту оной поливать. Зажаривъ окорокъ, подавать на блюдѣ, и къ оному упомянутой взваръ, сложивъ въ малой соусникъ.

Ноги.

Ноги телячьи по Саксонски. Отваривъ оныя мягко, роспластать вдоль пополамъ, обмочить въ тѣсто на сметанѣ, яицахъ, съ солью изъ муки замѣсенное, положить въ горячее масло коровье и обжарить румяно.

Ноги и уши свиныя по Саксонски готовить. Ноги связавъ ниткою и уши, отварить мягко въ мясномъ отварѣ. Когда въ полспѣла сварятся, бросить соли, перцу, крошеной лимонной корки, доварить, но такъ, чтобъ мясо съ костей не свалилось. По томъ уши разрѣзать вдоль полосками, положить въ глубокую сковороду, влить отвару, въ которомъ они варились, не много уксусу, подпалку изъ масла коровьяго съ мукою, мѣлко скрошеннаго луку, лавровыхъ листовъ и крошеной лимонной корки прибавивъ, взварить. Ноги между тѣмъ вынувъ, остудить, обмочить въ горячее масло, обвалять въ толченомъ пшеничномъ сухарѣ, съ крошеною петрушкою, мушкатнымъ цвѣтомъ и солью смѣшаннымъ, и обжарить въ коровьемъ маслѣ; выложить уши съ соусомъ въ блюдо, а ноги обкласть по краямъ.

Нокенъ.

Нокенъ по Австрійски. Взять полфунта сала, растереть оное въ сметану, подбавить десять яицъ и столько муки, чтобъ вышло не очень крутое тѣсто;

Digitized by Google

положить оное въ кипящее молоко, и сваривъ, вынуть вонъ; растопить въ другой кострюлѣ свѣжаго масла коровьяго, въ него положить тѣсто, обжарить, накрывъ кострюлю сковородою съ жаромъ; а по томъ влить опять туда же молоко.

Нокенъ по Австрїйски съ сметаною. Замѣсить на яицахъ пополамъ съ сметаною не очень крутое тѣсто, передѣлать оное въ кусочки или сухарики, отварить въ молокѣ, выловить вонъ, покласть на жестяное блюдо слоями, сперва этихъ сухариковъ, по томъ слой вылущенныхъ и изрубленныхъ раковыхъ шеекъ, кусокъ свѣжаго масла коровьяго; посыпать толченою корицею и сахаромъ, облить сметаною и запечь между двухъ огней.

Нокенъ по Богемски изъ раковъ. Съ четвертью фунта раковаго масла, два яица цѣлыхъ и четыре желтка стирать и взбивать полчаса; шейки и клешни, вылущенныя отъ тритцати вареныхъ раковъ, мѣлко изрубить, и съ прибавкою небольшаго количества муки крупичатой замѣсить тѣсто не очень крутое. Раскатать оное въ полпальца толщиною, разрѣзать въ сухарики, отварить въ прѣсномъ молокѣ съ прибавкою раковаго масла; послѣ обжарить въ маслѣ и налить на нихъ молоко, въ которомъ варились.

Нокенъ по Богемски изъ щучины. Обобравъ мясо съ щуки, (или карпя, или карася), столочь съ кускомъ масла коровьяго и бѣлымъ хлѣбомъ, въ сливкахъ размоченнымъ и выжатымъ; между тѣмъ взбивать четыре яица цѣлыхъ и шесть желтковъ, и съ двумя ложками жидкихъ дрождей туда же влить; замѣсить на этомъ тѣсто изъ крупичатой муки не очень крутое; раскатать оное въ полпальца толщиною, скрошить въ кусочки и варить оные со сливками, или въ мясной похлебкѣ.

О огурцы.

Огурцы тиненые по Богемски. Выдолбивъ изъ оныхъ вну-

внутренность, начинить мяснымъ фаршемъ, по томъ варить ихъ съ телятиною, солью, и пряностьми въ хорошемъ мясномъ отварѣ. Употребляются къ сему огурцы свѣжіе, но онымъ по выдолбленіи должно полчаса полежать въ соли съ уксусомъ.

Огурцы солить по Саксонски. Приставить на огонь уксусу въ мѣдномъ котликѣ. Когда закипитъ, снять съ огня, положить въ него огурцы, и накрывъ, дать стоять часъ. Тогда скласть ихъ въ кадочку съ фенхелемъ, крупно столченымъ перцомъ и солью посыпая, влить и уксусу, но не много; впрочемъ выдутъ они мягки. Накрыть кадочку и наложить гнетокъ. Когда хотѣть, чтобъ огурцы были очень зелены, прежній уксусъ вскипятить, и вылить на огурцы въ кадочку, которую закрыть, когда уксусъ уже остынетъ.

Огурчики съ перцомъ по Саксонски готовить. Набравъ маленькихъ огурчиковъ, перемыть въ колодезной водѣ, дать имъ осякнуть; склавъ въ кадочку, налить вскипяченнымъ уксусомъ, и накрывъ, оставить на два дни. Тогда взять крупно столченаго перцу, кардамону, гвоздики, корицы, мушкатнаго цвѣту, мѣлко скрошеныхъ, не много анису и фенхельныхъ головокъ, соли, лавровыхъ листовъ, такжe виноградныхъ и вишенныхъ листовъ, поскрошивъ оные. Все это перемѣшать: уксусъ съ огурчиковъ слить, и оные изъ кадочки выбрать. Дно кадочки посыпать помянутою смѣсью, а по томъ класть огурчики, и по слойно пересыпать тѣмъ же. Покладъ все, уксусъ взогрѣть, и выливъ на огурчики, дать простоять день; а по томъ кадочку плотно накрыть.

Окорокъ.

Окорокъ по Австрійски съ соусомъ. Отъ сыраго окорока ветчины нарѣзать ломтей, положить въ кострюлю, посыпать перцомъ и толченымъ пшеничнымъ сухаремъ, смочить довольно краснымъ виномъ и упарить. Ломти послѣ того укласть на блюдѣ, выдавить на нихъ сокъ изъ

Digitized by Google

одного лимону; а края блюда посыпать зеленою петрушкою.

Окорокъ ветчины по Саксонски. Разогрѣть оной на рашпарѣ; послѣ приставить въ большой кострюлѣ съ разными поваренными травами, пряностьми, наливъ бутылкою Шампанскаго вина; за нѣсколько часовъ предъ отпусканїемъ на столъ, обжаривать оной на вертѣлѣ, почасту поливая его отваромъ, съ коровьимъ масломъ смѣшаннымъ; подавая, облить кулисомъ, смѣшаннымъ съ лимоннымъ сокомъ.

О к у н ь.

Окуни по Австрїйски съ огурцами. Вычистивъ оныхъ, разнять въ звены, посыпать солью и перцомъ съ наружности и внутри. Между тѣмъ маленькихъ соленыхъ огурчиковъ накрошить ломтиками, положить въ распусченное въ кострюлѣ масло коровье, съ поджареною мукою и душистыми травами, и обжаривать; смочить бульїономъ рыбьимъ или мясным; положить туда же окуней и варить.

Окуни по Богемски обжареные съ соусомъ. Спрыснувъ оныхъ солью, дать полежать часъ; послѣ соль стереть, а рыбу обвалявъ мукою, обжарить въ салѣ. Разгорячить въ сковородкѣ масла коровьяго, подпалить не много муки, влить три части вина, а четвертую воды и уксусу; положить горсть капорсовъ, крошеной лимонной корки, инбирю, перцу, мушкатнаго цвѣту, корицы и сахару; приваривъ, вылить на окуней, дать исподоволь перебираться; послѣ прибавить кусочикъ масла коровьяго.

Окуни по Богемски съ маслянымъ соусомъ. Окуней отварить въ водѣ съ уксусомъ и солью. Сдѣлать соусъ изъ масла коровьяго, съ водою, лимоннымъ сокомъ, мѣлко скрошеною лимонною коркою и малою долею мушкатнаго орѣха, уварить, мѣшая, пока довольно сгустится; приварить въ немъ окуней и подавать.

Окуни по Саксонски вареные. Ощелушивъ и выпотрошивъ окуней, кромѣ пече-

Digitized by Google

печенокъ, спрыснуть солью, и дать лежать полчаса, чтобъ соль прохватила. Тогда приставить въ кострюлѣ мясной похлебки три части, а четвертую вина. Когда закипитъ, съ окуней соль нѣсколько пообтереть, обварить кипяткомъ, и положивъ въ кострюлю, варить, снимая пѣну. Давъ повариться нѣсколько, приправить инбиремъ, перцомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ. Между тѣмъ бѣлаго хлѣба, съ мяснымъ отваромъ развариvъ въ горшечкѣ, протереть сквозь сито; подбить похлебку этимъ, и приваривъ, подавать.

Окуни по Саксонски жареные. Намазавъ оныхъ растопленнымъ масломъ коровьимъ, посыпать солью и зажарить на рашпарѣ. Подавать съ соусомъ печеричнымъ.

Окуни по Саксонски съ лимономъ. Приставить на огонь воды пополамъ съ уксусомъ, присолить, и когда закипитъ, положить вычищенныхъ окуней. Давъ нѣсколько повариться, положить лимону, изрѣзанного кружками, инбирю, перцу, мушкатнаго цвѣту и стертаго бѣлаго хлѣба; приварить съ прибавкою кусочка свѣжаго коровьяго масла.

Окуни по Саксонски съ масломъ деревяннымъ. Окуней вычистивъ, отварить въ водѣ съ солью; воду слить, и рыбу остудивъ, выложить на блюдо; облить деревяннымъ добрымъ масломъ съ лимоннымъ сокомъ, и посыпать перцомъ.

Оленина.

Оленина по Австрійски. Мясо оленье посолить, посыпать толчеными мозжевеловыми ягодами, налить крѣпкимъ уксусомъ, и накрывъ посудину, дать лежать нѣсколько часовъ, не много разъ переворотивъ оное. Послѣ того выложить въ кострюлю совсѣмъ, прибавить воды, луковицъ цѣлкомъ и лавроваго листу, и варить накрывъ. Когда мясо поспѣетъ, въ сковородочкѣ сдѣлать подпалку изъ масла коровьяго съ мукою, мѣлко скрошенымъ лукомъ и скрошенымъ рѣшетнымъ хлѣбомъ; развести горячимъ говяжьимъ бульёномъ, вымѣшать,

шать, вылить къ оленинѣ, приправить пряностьми и крошеною лимонною коркою, и дать гораздо вскипѣть.

Опенки.

Взявъ свѣжихъ опенокъ, очистить ошъ песку, перемыть тщательно, положить ихъ въ кострюлю съ кускомъ распусченнаго масла коровьяго, солью, перцомъ, пучкомъ душистыхъ травъ, и ужаривать. Когда поспѣютъ, растереть нѣсколько яицъ въ малой долѣ говяжьяго бульіону, прибавить не много поджареной муки, вылить къ опенкамъ, и давъ довольно покипѣть, подавать въ кострюлѣ.

Осеиное гнѣздо.

Австрійское это хлѣбенное приготовляется таковымъ образомъ: притщать шесть золотниковъ свѣжаго масла коровьяго растереть въ сметану, прибавить одно яицо цѣлое и три разболтанныхъ желтка, двѣ ложки дрождей, семь ложекъ молока, не много соли и полфунта хорошей пшеничной муки; замѣсить тѣсто, и на доскѣ, посыпанной мукою, раскатавъ толщиною въ мизинецъ, посыпать мѣлко скрошенымъ миндалемъ, изюмомъ, толчеными корицею и сахаромъ; разрѣзать въ полосы, шириною въ три пальца, скатать оныя въ трубки, помазать масломъ, и на сковородѣ, смазанной масломъ, поставить въ теплое мѣсто, чтобъ взошли; еще помазать масломъ и запечь въ вольномъ духу. Подавая, смочить не много взваренными сливками.

Осетрина.

Осетрина по Австрійски. Нарѣзавъ рыбы этой ломтями, посыпать солью и перцомъ. Взять печерицъ, трюфелей, сморчковъ и душистыхъ поваренныхъ травъ, изрубить мѣлко, обжарить въ маслѣ, смочить виномъ, взваривъ, положить осетрину. Когда нѣсколько приварится, разболтать мутовкою три яица, съ малою долею поджареной муки, положить туда же, и мѣшая ложкою, довершить варенїе.

Осетрина по Богемски съ рѣлою. Нарѣзавъ рыбы этой кусками желаемой ве-

ли-

дичины, посыпать оные солью и перцомъ; положить въ кострюлю съ кроценою и до половины спѣлости въ мясной похлебкѣ отваренною рѣпою въ горячее масло коровье, и до темна обжарить. Влить не много похлебки, въ которой рѣпа варилась, рюмку вина, прибавить душистыхъ травъ и довершить варенїе; а напослѣдокъ подбить легкою мучняною подпалкою.

П.

Пастеты.

Пастетъ по Австрїйски съ голубями. Молодыхъ голубей, осчипавъ и выпотрошивъ, сложить по обыкновенному; лавровымъ листомъ, солью и разными пряностьми посыпавъ, налить виномъ и уксусомъ; дать нѣсколько часовъ этимъ напитываться, раза два перевернуть и обжарить въ маслѣ коровьемъ. Между тѣмъ сдѣлать сдобное тѣсто, и раскатать на столько кусковъ, сколько голубей приготовлено; каждой кусокъ раздѣлить опять на двое и раскатать: одинъ листокъ помазать масломъ, посыпать сухаремъ, капорсами, размариномъ и смѣшанными пряностьми; положить на него голубенка, а другимъ листкомъ накрывъ, сдѣлать пастетецъ желаемой формы. Таковымъ образомъ передѣлать и прочїе. Запекать въ вольномъ духу. Спекши, кому угодно, можно въ нихъ влить по ложкѣ кислаго капорснаго соуса.

Пастетъ по Австрїйски съ каплуномъ. У приготовленнаго каплуна ноги, крыла и спину переломавъ, нашпековать, спрыснуть солью, пряностьми, съ лавровымъ листомъ, уксусомъ и виномъ облить; дать этимъ напитываться два дни, и раза два переворотить. Взять каплуньяго жиру, говяжьяго мозгу изъ костей, капорсовъ, лимонной корки, въ молокѣ размоченнаго бѣлаго хлѣба, перерубить мѣлко, положить смѣшанныхъ пряностей, лимоннаго соку и малое дѣло уксусу, и вымѣшать. Раскатать и выдѣлать сдобнаго тѣста по обыкно-

ве-

венному; каплуна вынувъ изъ маринада, выдавить, обвалять въ мукѣ и въ кипящемъ салѣ до желта обжарить. Половину приготовленной начинки положить на поддонокъ пастетной, по томъ каплуна накрыть начинкою же, облить не много свѣжею сметанок; наложить крышку, обдѣлать желаемымъ украшеніемъ и запечь на жестяномъ листѣ, или въ тортной сковородѣ въ печи, въ умѣренномъ жару.

Пастетъ по Австрійски съ карлемъ. Крупнаго карпа ощелушивъ, распороть по спинѣ, желчь и прочій негодный потрохъ выкинуть, посолить, укласть лавровыми листами, облить виномъ съ уксусомъ, накрыть и дать напитываться нѣсколько часовъ, переворачивая. Послѣ спрыснуть внутри разными пряностьми, начинить смѣсью масла коровьяго, съ капорсами и лимонною коркою срубленными. Сдѣлать поддонокъ изъ сдобнаго тѣста, укласть лавровыми листами, размариномъ и лимонною коркою; на это положить карпя, накрыть тѣмъ же тѣстомъ; пастетъ обдѣлать въ подобіе карпя и запекать въ самомъ вольномъ духу три часа.

Пастетъ по Австрійски съ перепелками. Вывесть поддонокъ изъ сдобнаго тѣста; дно устлать ломтиками шелятины, ветчины, говяжьяго мозгу изъ костей, печерицами, трюфелями, посыпать солью, перцомъ, петрушкою и другими душистыми травами, изрубивъ въ фаршъ; на этотъ фаршъ покласть перепелокъ съ печерицами, шелячьимъ сладкимъ мясомъ, трюфелями, толченымъ ветчиннымъ саломъ и свѣжимъ коровьимъ масломъ; наложить крышку изъ того же тѣста, вымазать взбитыми яичными желтками и запекать почти два часа. Подавая, приправить лимоннымъ сокомъ.

Пастетъ по Австрійски съ рыбою. Сдѣлавъ пастетъ изъ сдобнаго тѣста и начинку изъ разной рыбы, половину оной обжарить въ маслѣ коровьемъ, выложить въ пастетъ; другую половину начинки сварить въ

въ водѣ съ солью, выложить въ кострюлю, прибавить карпевыхъ молокъ, налимовыхъ, или щучьихъ печенокъ, малое дѣло картофелей, сморчковъ, печерицъ, мѣлко скрошеной петрушки, сокъ изъ одного лимону, полрюмки добраго какого нибудь вина, и кусокъ свѣжаго масла; прижарить это, дополнить въ пастетъ. Впрочемъ поступать по обыкновенному.

Пастетъ по Австрійски съ спаржею. Цыплятъ вычистивъ, расплостать, обвалять мукою и обжарить въ салѣ. Мягкое отъ спаржи скрошить и положить для обжаренія къ цыплятамъ. Сдѣлать хорошее тѣсто, раскатать оное на два листа: изъ одного выработать поддонокъ, положить въ него цыплятъ съ спаржею и нѣсколько въ густую сваренными и разрѣзанными яицами. Наложить крышку и кончить по обыкновенному.

Пастетъ по Австрійски съ угремъ. Сдѣлать изъ добраго сдобнаго тѣста поддонокъ для круглаго пастета, укласть оной кружками лимону, капорсами, мѣлко скрошенымъ размариномъ, рубленными анчоусами, лавровымъ листомъ, мѣлко скрошенымъ эшалотомъ; вычищеннаго угря разнять въ части, натереть солью и перцомъ и уложить въ пастетъ, свернувъ подобіемъ змѣи, чтобъ голова пришлась наружу, а хвостъ въ средину. Покрыть тѣмъ, на чемъ онъ положенъ. Наложить крышку и печь по обыкновенному.

Пастетъ по Австрійски съ устрицами. Свѣжія изъ черепковъ вынутыя устрицы приставить на огонь въ горшкѣ безъ воды и дать разгорячиться; вынувъ, спрыснуть солью, перцомъ, гвоздикою и мушкатнымъ цвѣтомъ; положить въ приготовленной пастетъ, прибавить свѣжаго лимону и масла коровьяго; доверщить и печь по обыкновенному. Между тѣмъ сокъ отъ устрицъ, въ горшкѣ произшедшій, съ тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, масломъ коровьимъ и лимоннымъ сокомъ взваривъ, влить въ испеченный пастетъ.

Па-

Digitized by Google

Пастетъ по Австрійски съ утками дикими. Вычистивъ и выпотрошивъ уткъ по обыкновенію, сложить имъ ноги, солью и смѣшанными пряностьми снаружи и внутри натереть, укласть лавровыми листами; вскипяченнымъ виноградным уксусомъ наливъ, посудину накрыть и дать напитываться нѣсколько часовъ; при чемъ два раза переворотить. Послѣ чего обжарить въ маслѣ коровьемъ, вынуть и остудить. Взявъ куриныхъ пупковъ и печенокъ, также и утиныя печенки, мѣлко изрубить, положить въ то же масло, съ прибавкою кусочка свѣжаго масла, тертаго бѣлаго хлѣба, крошеной зеленой петрушки, сметаны, пряностей, мѣлко скрошеной лимонной корки, и не много жижи, въ которой утки мочены, и ужарить. Сдѣлать изъ сдобнаго тѣста столько пастетцовъ, сколько утокъ; въ каждой положить по уткѣ, съ частью крошева, и запекать. Наружность пастетовъ должно обдѣлать въ подобіе утки.

Пастетъ по Австрійски съ цыплятами. Вычистивъ оныхъ, нашпековать, и съ крошеною свѣжею травою обжарить въ маслѣ коровьемъ. Сдѣлать изъ сдобнаго тѣста, поддонокъ и крышку; поддонокъ укласть кусочками масла коровьяго, крошенымъ бѣлымъ хлѣбомъ, капорсами, размариномъ, лавровыми листами, и смѣшанными пряностьми посыпать; на это покласть цыплятъ; наложить крышку, и въ умѣренномъ печномъ духу запекать около часу съ четвертью.

Пастетъ по Богемски изъ бѣлаго хлѣба. Выдолбивъ изъ круглаго папушника мякишь, обжарить въ салѣ, по томъ съ прибавкою мяса фазаньяго, рябцоваго или каплуньяго, свѣжаго сала, мозгу говяжьяго изъ костей и сала мѣлко изрубить. Выложить въ глубокую сковороду, смочить виномъ и мясною похлебкою, прибавить свѣжаго масла коровьяго, мушкатнаго цвѣту, лимоннаго соку и уварить до сгущенія; а по томъ начинить этимъ выдолбленной папушникъ.

Па-

Digitized by Google

Пастетъ по Богемски изъ раковъ. На полфунта раковаго масла положить четверть фунта мягко столченаго миндалю, булку, въ красномъ винѣ смоченную, отъшестидесятиотварныхъ раковъ вылущенныя клешни и шейки мелко изрубивъ, не много крупичатой муки, четыре яица цѣлыхъ и восемь желтковъ: все это стирать часъ; по томъ прибавить скрошеныхъ пупковъ и печенокъ куриныхъ. Оное съ кускомъ свѣжаго масла коровьяго, мушкатнымъ цвѣтомъ и до темна поджаренными крошками бѣлаго хлѣба положить въ черепню, смочить виномъ и похлебкою мясною, также лимоннымъ сокомъ, и взварить. Послѣ выложивъ на оловянное блюдо, понаклонить оное, чтобъ жидкое стекло, а гуща остыла. Положить сію начинку въ пастетъ, сдѣланной изъ сдобнаго тѣста, докончить и печь.

Пастетъ по Богемски сладкой. Приставить на огонь самой свѣжей сметаны, размѣшать на яичныхъ желткахъ нѣсколько муки и выложить въ сметану; какъ скоро оная начнетъ закипать, вымѣшать, подсластить сахаромъ и разварить въ кисель. Давъ остынуть, положить эту начинку въ малые пастетцы, изъ сдобнаго тѣста сдѣланные, наложить изъ того же тѣста крышки и запекать.

Пастетъ по Богемски съ бѣлужиною. Обжарить звено бѣлужины въ свѣжемъ маслѣ коровьемъ, съ крошеными лукомъ и петрушкою; послѣ нашпековать оное анчоусами, спрыснуть солью и крѣпкимъ виноградным виномъ. Сдѣлать крошево изъ щучины или карпя, съ масломъ коровьимъ, яицами, пряностьми и лимоннымъ сокомъ. Крошевомъ этимъ уложить дно пастета, на оное звено рыбы, накрыть тѣмъ же крошевомъ, съ прибавкою свѣжаго масла коровьяго, капорсовъ, размоченныхъ въ молокѣ крошекъ бѣлаго хлѣба, пряностей и лимонной корки, накрыть по обыкновенію и запекать. Таковымъ образомъ дѣлаются пастеты изъ другой рыбы.

Па-

Digitized by Google

Пастетъ по Богемски съ миндалемъ. На полфунта мягко столченаго миндалю положить стаканъ сливокъ, вымѣшать съ прибавкою четырехъ яицъ цѣлыхъ и четырехъ желтковъ, также сахару. Положить этой начинки въ пастетцы изъ сдобнаго тѣста, сдѣлать крышки, вымазать яичнымъ желткомъ и запекать въ самомъ вольномъ печномъ духу.

Пастетъ по Богемски съ мозгомъ. Полфунта мягко столченаго миндалю стереть съ фунтомъ говяжьяго мозгу изъ костей и мякишемъ бѣлаго хлѣба, въ сливкахъ размоченнымъ; выложить на блюдо, подбить яицами, сколько нужно, но всегда на одно яицо цѣлое класть два желтка; мѣшать часъ и потомъ прибавить сахару, крошеной померанцовой корки и толченой корицы. Сдѣлать изъ сдобнаго тѣста пастетцы, наложить ихъ этою начинкою и крышечками изъ того же тѣста; вымазать яичнымъ желткомъ и запекать въ вольномъ духу.

Пастетъ по Богемски съ яицами и миндалемъ. Полфунта мягко столченаго миндалю, столькожъ толченаго сахару, смѣшать съ тритцатью яичными желтками, взбивать часъ; вымазать форму масломъ, выложить смѣсь и запечь въ вольномъ духу.

Пастетъ по Саксонски съ бараниною. Взять двѣ заднихъ ноги молодаго барашка, съ одной кожицу ободравъ, мясо съ кости обрѣзавъ, изрубить съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей мѣлко; приправить солью, перцомъ, инбиремъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и кардамономъ, и облѣпить этимъ кость; изъ прочаго сдѣлать крошево кліоцками. Вывесть поддонокъ пастета съ окрайками изъ какого угодно тѣста. Въ оной сперва положить масла, кусочками насчипавъ, по томъ начиненную ногу, а вокругъ кліоцки; усыпать крошеною лимонною коркою и ядрами кедровыхъ орѣховъ; наложить крышку, сдѣлавъ въ ней скважину; по испеченіи пастета влить въ него соусъ, сдѣланной изъ

Digitized by Google

изъ мясной похлебки, съ масломъ коровьимъ, двумя яичными желтками и двумя ложками вина. Этотъ пастетъ сажаютъ на жестяномъ листѣ въ вольной печной духъ и запекаютъ два часа.

Пастетъ по Саксонски съ гусемъ. Гуся нашпековать саломъ и ветчиною, спрыснуть солью и сбитнемъ всякихъ пряностей, уклась лавровыми листами, налить вскипяченнымъ краснымъ виномъ и уксусомъ, поставить въ холодное мѣсто на сутки, и въ это время два раза онаго переворочать. Сдѣлать выводной пастетъ, и въ оном запекать гуся пять часовъ въ печномъ вольномъ духу.

Пастетъ по Саксонски съ зайцомъ. Почки заячьи вымывъ, нашпековать и обжарить въ половину спѣлости. По томъ окорочка у него отрѣзать, а спинную кость мѣстахъ въ трехъ переломить. Сдѣлать пастетъ изъ сдобнаго тѣста, дно онаго посыпать пряностьми и ядрами кедровыхъ орѣховъ, зайца положить въ средину, а окорочка по бокамъ; посыпать еще пряностьми, крошеною лимонною коркою, ядрами кедровыми, смочить масломъ коровьимъ; наложить крышку изъ того же тѣста, въ палецъ толщиною, и вымазать яичнымъ бѣлкомъ; выдѣлать пастетъ подобіемъ заичьихъ почекъ, и пазнокти съ шерстью сзади въ тѣсто воткнуть; украсить пастетъ фигурами изъ тѣста, вымазать ихъ яичнымъ желткомъ, и на жестяномъ листѣ запекать въ печи.

Пастетъ по Саксонски съ карпіями. Карпей по обыкновенному ощелушивъ, выпотрошить, вымыть бѣлымъ виномъ, надрѣзать по спинѣ, посыпать снаружи и внутри солью съ перцомъ, и оставить лежать два часа. Сдѣлать пастетъ изъ обыкновеннаго тѣста; карпей вытеревъ, положить, устлавъ прежде дно пастета лимономъ, въ кружки изрѣзаннымъ, и масломъ, тѣмъ же и накрыть; вымазать желтками и запекать въ печи около двухъ часовъ.

Пастетъ по Саксонски съ тетеревомъ глухимъ. Осчипаннаго и выпотрошеннаго тетерева сперва мочить въ уксусѣ сутки, послѣ окунуть раза два въ кипящую воду, нашпековать и натыкать гвоздикою и корицею. Голову, шею, папоратки и лапы у него отрѣзать. Ноги и крыла подрѣзать, чтобъ чуть держались. Пупокъ и печенку мѣлко изрубить, смѣшать съ тертымъ хлѣбомъ ржанымъ, толчеными гвоздикою, перцомъ, кардамономъ и солью, обжарить въ маслѣ, и остудивъ, замѣсить на двухъ взбитыхъ яицахъ. Сдѣлать обыкновенной пастетъ, вымазать дно приготовленнымъ крошевомъ изъ пупка и прочаго; на оное положить тетерева, напехавъ въ него масла коровьяго, смѣшаннаго съ крошеною петрушкою и пряностьми, наложить крышку, вымазать яичными желтками и запекать.

Пастетъ по Саксонски съ угремъ. Содрать съ угря кожу, вымыть его, нашереть солью, и давъ полежать часъ, разрѣзать въ желаемые куски. Изъ сдобнаго тѣста раскатать толстой листъ, чтобъ можно было оной согнуть подобіемъ пирога, укладывать угря кусокъ по куску, посыпая перцомъ, и перекладывая кружкомъ лимону и кусочкомъ масла коровьяго; загнуть листъ, и края стиснувъ, согнуть въ кольцо подобіемъ угря; вымазать желткомъ и запечь по обыкновенію въ печи.

Пафезъ.

Пафезъ по Богемски изъ каплуна. Обобравъ мясо съ жаренаго каплуна, изрубить съ вылущенными шейками и клешнями отварныхъ раковъ и говяжьимъ мозгомъ изъ костей; послѣ столочь въ иготи съ бѣлымъ хлѣбомъ, въ сливкахъ размоченнымъ. Намазать этимъ ломти бѣлаго хлѣба съ одной стороны, одинъ на другой наложить, обмочить въ жидкое тѣсто, изъ муки на яицахъ замѣсенное, и обжарить въ салѣ. Толча эта приправляется солью и пряностьми.

Пафезъ по Богемски изъ раковъ. Отварныхъ раковъ вылу-

вылущенныя клешни и шейки мѣлко изрубить, смѣшать къ сему раковаго масла, толченаго пшеничнаго сухаря, соли, мушкатнаго цвѣту, два яица цѣлыхъ и четыре желтка, и немного въ сковородкѣ обжарить. Намазать по вышесказанному на ломти бѣлаго хлѣба, обмочить въ такое же тѣсто, и обжарить въ разгоряченномъ салѣ или маслѣ.

Пафезъ по Богемски изъ щучины. Сырую щучину обобравъ съ костей, мѣлко изрубить, положить въ глубокую сковороду съ кускомъ масла коровьяго, солью, мушкатнымъ цвѣтомъ, и прибавить разболтанныхъ яицъ сколько нужно; вымѣшать и ужарить. Намазать этимъ ломти бѣлаго хлѣба съ одной стороны, одинъ на другой наложить, обмочить въ жидкое на яицахъ изъ муки сдѣланное тѣсто и обжарить въ маслѣ.

Пафезъ по Богемски изъ яблокъ. Испечь яблоки мягко, кожу ободрать, а мясо ножемъ съ сѣмянниковъ оскоблить; прибавить къ нему два взбитыхъ яичныхъ желтка, толченой корицы и просѣяннаго сахару, и вымѣшать; намазать этимъ на одну сторону ломтей бѣлаго хлѣба, одинъ на одинъ наложить, обмочить въ тѣсто, на яицахъ съ мукою замѣсенное, и обжарить въ маслѣ.

Персики.

По Саксонски приготовлять. Облупивъ съ оныхъ кожу, положить въ глубокую сковороду, налить вина, положить сахару и сварить, но такъ, чтобъ не распались; выкласть ихъ на блюдо. Отваръ уварить густо и облить онымъ персики.

Пескари.

Пескари по Австрійски вареные. Отваривъ воды съ уксусомъ, съ солью и лавровымъ листомъ, слить въ особливую кострюлю. Пескарей положить въ тазъ, и вливъ не много вина или уксусу, заморить. Какъ скоро взваръ въ первой кострюлѣ закипитъ, положить въ него пескарей, и варить, накрывъ, столько времени, какъ два яица

въ густую одно за другимъ сварить можно будетъ. Тогда отвару не много отлить, накатить холодною водою, и накрывъ, подержать, чтобъ тѣло на нихъ сдѣлалось ядрено.

Пескари по Австрїйски въ похлебкѣ. Отваривъ пескарей въ водѣ, накатить холодною водою, и накрывъ, поставить. Между тѣмъ корней петрушки мѣлко скрошивъ, сварить съ гороховымъ протертымъ отваромъ, подбить подпалкою, положить лимонной корки, пряностей и масла коровьяго, также и пескарей и дать вскипѣть.

Печенка.

Печенка по Богемски приготовленная. Телячью печенку изрѣзать продолговатыми рубцами, пошпековать оные съ обѣихъ сторонъ, обжарить въ салѣ съ примѣсью масла коровьяго; выложить послѣ на блюдо, въ кострюлю влить говяжьяго отвару, положить корней селлереи съ травою скрошенныхъ и разныхъ пряностей; варить, подбить подпалкою изъ муки съ масломъ коровьимъ; уваривъ, вылить на блюдо на печенки, приставить на горячую золу, и накрывъ, приварить.

Печенка по Богемски тиненая. Взявъ телячью или баранью печенку, изрубить мѣлко, спрыснуть солью и перцомъ, и выложивъ на блюдо, подмѣшать самой свѣжей смятаны, шесть или восемь яицъ взбитыхъ, масла коровьяго и разныхъ пряностей; перемѣшавъ, завернуть это въ сальникъ и запечь въ черепнѣ, вымазанной масломъ коровьимъ.

Печенки гусиныя по Саксонски вареныя. Нашпековать оныя свѣжимъ шпекомъ, положить въ сковородку, налить виномъ и мяснымъ отваромъ, приправить перцомъ, гвоздикою и кардамономъ, также не много уксусомъ и солью, крошеною лимонною коркою и лимоннымъ сокомъ; поваривъ, подбить подпалкою и очень мало приварить; впрочемъ печенки выдутъ тверды.

Печенки гусиныя по Саксонски жареныя. Нашпековавъ оныя, спрыснуть солью

Digitized by Google

солью и перцомъ, взоткнуть на тонкой нагрѣтой вертѣлокъ; сперва покапать на нихъ сала, а по томъ облить горячимъ масломъ; зажаривъ, посыпать крошенымъ хлѣбомъ, и еще обливъ масломъ, припечь.

Печенки телячьи по Саксонски жарить. Очистивъ и вымывъ оныя, изрѣзать жеребейками, съ ветчиннымъ саломъ, таковымъ же образомъ скрошеннымъ; выложить на блюдо, подмѣшать въ салѣ обжареннаго мѣлко скрошеннаго луку, соли, пряностей, не много сметаны, тертаго мякишу бѣлаго хлѣба и три яица; завернуть это въ телячій сальникъ, и положивъ въ коровье масло, распущенное въ глубокой сковородѣ, жарить въ печи.

Другимъ образомъ: печенки перемывъ и ободравъ съ нихъ плевы, изрѣзать въ тонкіе ломти, спрыснуть солью и лимоннымъ сокомъ, положить въ разгоряченное масло коровье, и во время жаренія приподнимать на ложкѣ вверхъ. Къ жаренію этому потребно не больше осьми минутъ времени. Подавать ихъ либо просто, или смочивъ виномъ, и посыпавъ гвоздикою съ перцомъ.

Печенку оленью по Саксонски жарить. Печенку натереть солью, дать не много полежать, нашпековать, и взоткнувъ на горячій вертѣлъ, зажарить. Въ глубокой сковородѣ распустить кусокъ масла коровьяго съ виномъ краснымъ, гвоздикою и перцомъ, подставить подъ печень, и во время жаренія по часту поливать. Подавать, облив тѣмъ же отваромъ.

Печерицы.

Печерицы по Австрійски варить. Отварить оныя съ цвѣтною капустою въ водѣ съ солью; приправить инбиремъ съ перцомъ, послѣ облить масломъ.

Печерицы по Австрійски жареныя. Сперва приставить ихъ въ кострюлѣ съ масломъ коровьимъ, пересыпать солью, перцомъ и мукою; по томъ обжарить въ маслѣ.

Печерицы по Австрійски тушеныя. Употребляютъ

ютъ къ сему печерицы растущія чашечкою; черешки выломивъ, начинить ихъ фаршемъ изъ рыбы или теляшины, съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей, саломъ ветчиннымъ, съ пряностьми; испечь на сковородѣ въ печи и подавать съ кулисомъ печеричнымъ.

Пироги.

Пирогъ по Австрійски яичной. Изрубить молокъ карпевыхъ съ печерицами мѣлко, обжарить въ кострюлѣ въ разгоряченномъ коровьемъ маслѣ, съ солью, бѣлымъ перцомъ и пучкомъ душистыхъ травъ. Остудивъ, разболтать въ горшкѣ нѣсколько яицъ, и съ оными остуженное мѣшать цѣлой часъ; подпалить на сковородѣ кусокъ масла до темна, вылить смѣсь и обжарить съ обѣихъ сторонъ.

Пирогъ съ вишнями по Саксонски. Смѣшать не много толченаго миндалю, муки, полфунта толченаго сахару, десять яицъ, мѣлко скрошенной лимонной корки, корицы и гвоздики; тѣсто это вылить въ форму, масломъ вымазанную, накласть и вдавить вишенъ; запечь и подавать, посыпавъ сахаромъ.

Пирогъ по Саксонски съ ветчиною. Взять четверть гарнца крупичатой муки, стаканъ сливокъ, столько же добрыхъ дрождей: сливки и дрожди должны быть согрѣты; замѣсить въ черепкѣ, и дать въ тепломъ мѣстѣ взойти. Подмѣшать пять яицъ, и четверть фунта масла коровьяго разгорячивъ; перевалять и раскатать лепешку; оную клѣточками надрѣзать, вымазать разбитыми мутовкою яицами, посыпать крошеною ветчиною, тьминомъ и солью; дать постоять, чтобъ взошелъ, и печь въ умѣренномъ печномъ духу.

Пирожное по Саксонски съ хлѣбомъ бѣлымъ. Папушникъ разрѣзать въ круглые ломти. Въ глубокую чашу положить сливокъ, взбитыхъ яицъ, сахару, по немногу розовой воды и крупичатой муки; вымѣшать, покласть ломти, и дать нѣсколько времени мокнуть, переворачивая съ сто-

Digitized by Google

стороны на сторону; на блюдо положить толченаго пшеничнаго сухаря, съ мѣлкими крупами смѣшавъ; обвалять въ нихъ размоченные ломти, и обжарить въ горячемъ маслѣ коровьемъ румяно.

Пирожное вздутое.

Пирожное вздутое по Богемски съ артишоками. Артишоки отваривъ въ водѣ съ солью, листы обломать, лучшіе изъ нихъ сберечь къ гарнированію; а чашечки, скрошивъ жеребейками, смѣшать со спинатными верхушками; по томъ съ тѣстомъ изъ яицъ, муки съ сахаромъ составленнымъ, а впрочемъ поступать, какъ сказано будетъ подъ симъ объ этомъ же пирожномъ съ лимономъ.

Пирожное вздутое по Богемски съ лимономъ. Съ двухъ бѣлыхъ хлѣбовъ обрѣзать корки; мякишь положить въ чашу, и наливъ молокомъ, мочить два часа; послѣ въ кострюлѣ поставить на огонь, съ прибавкою ложки муки и малой доли свѣжаго масла коровьяго; вымѣсить, на огнѣ державъ, выпустить туда же четыре яица; продолжая мѣшаніе, дать сгуститься, и снявъ, остудить. Обтереть корку съ четырехъ лимоновъ, и съ малою долею толченой корицы и полфунтомъ свѣжаго коровьяго масла, вымѣшать, подбить восемь яицъ и восемь желтковъ, одинъ за другимъ выпуская; положить 12 золотниковъ сахару, съ первымъ перемѣшавъ; сдѣлать на блюдѣ изъ тѣста окраекъ, въ три пальца вышиною, выложить смѣсь, сравнять, усыпать сахаромъ; съ наружности наложить обручь жестяной, или бумажной, поставить въ печь не очень горячую, и запекать полтора часа. Послѣ чего обручь бумажной снявъ, подавать.

Таковымъ образомъ можно дѣлать пирожное это изъ абрикозовъ и раковъ; и въ семъ случаѣ употреблять вмѣсто простаго раковое масло, съ прибавкою раковыхъ рубленыхъ шеекъ и говяжьяго мозгу изъ костей.

Пискаты

По Богемски. Положить въ горшокъ полфунта сахару,

ру, пять яицъ цѣлыхъ и два желтка, взбивать къ одной сторонѣ часъ; послѣ прибавить 42 золотника крупичатой муки, мѣшать четверть часа; взять листъ бумаги, посыпать толченымъ сахаромъ; выливать тѣсто маленькою вороночкою на бумагу желаемою фигурою; листъ вздвинуть на жестяной листъ и въ тортной сковородѣ запечь. Еще лучше выдутъ пискаты, когда сначала въ сахаръ прибавить ложку хорошаго вина.

Пискаты по Богемски простые. Четверть фунта сахару съ четырьмя яицами взбить въ пѣну, приставить на огонь угольной самой слабой и мѣшать. Когда согрѣется, снять съ огня, и продолжать мѣшанїе, пока остынетъ. Тогда прибавить 12 золотниковъ крупичатой муки, еще вымѣшать. Выложить на бумагу кружечками, посыпать мѣлкимъ сахаромъ, и что онаго не пристанетъ, сдуть долой; запечь въ самомъ вольномъ печномъ духу.

Пискеты.

На четверть фунта столченаго и просѣяннаго сахару взять шесть яицъ, мѣшать и взбивать цѣлой часъ; подбавить четверть фунта скорбильной муки, влить не много теплой воды, прибавить 15 золотниковъ крупичатой муки, замѣсить въ жидкое тѣсто, и выливъ плиточками на листы бумаги, запечь въ самомъ вольномъ духу.

Пламанш.

По Богемски миндальной. Взварить въ кострюлѣ сливокъ съ кусочкомъ сахару, положить горсть толченаго сладкаго миндалю, въ которомъ должна быть треть горькаго, замѣсеннаго на яицахъ густо; смѣшавъ оное, протереть сквозь сито на блюдо; накрывъ оное, поставить дномъ въ кострюлю съ кипящею водою; сварить и загласировать. Можно прибавлять къ сему толченой корицы. Или сахаръ натирать объ померанецъ. Или дѣлать это блюдо съ фисташками и спинатомъ тѣмъ же образомъ.

Пло-

Digitized by Google

Плотва.

Плотва по Австрійски готовленная. Отварить оную въ водѣ съ солью и малою долею тьмину; выложить на блюдо, посыпать мѣлко скрошенымъ бѣлымъ хлѣбомъ, и облить до темна подпаленнымъ коровьимъ масломъ.

Плотва по Австрійски съ морковью. Плотву отваривъ по вышесказанному, выложить. Моркови нарѣзать кусками, въ палецъ величиною, сварить въ хорошемъ мясномъ отварѣ; послѣ того положить въ масло, стертое съ мякишемъ бѣлаго хлѣба, съ сметаною и пряными приправами, накрыть и упаривать. Когда морковь сдѣлается мягка, положить туда же плотву, подлить отвару, въ которомъ рыба сія варилась, и дать вскипѣть раза два.

Полова шляпа.

Нарѣзать бѣлаго хлѣба, кусочками въ палецъ длиною и толщиною; напитать виномъ, обмочить въ сметанѣ, стертой съ яицами, запечь румяно въ салѣ; подавать, посыпавъ сахаромъ и корицею.

Поросенокъ.

Поросенокъ по Австрійски вареной. Разнявъ онаго на четверо, обжарить въ кострюлѣ въ распусченномъ салѣ; послѣ накатить добрымъ мяснымъ отваромъ, положить двѣ луковицы, лукомъ натыканныя, соли, перцу и пучокъ душистыхъ травъ. Когда почти сварится, влить рюмку вина, положить желтую подпалку и еще взварить. Подавать на блюдѣ, выдавивъ сокъ изъ одного лимону; а края блюда украсть печенымъ поросячьимъ мозгомъ, и посыпать жареною въ маслѣ петрушкою.

Поросенокъ по Австрійски тиненой. Сдѣлать крошево изъ печенки, обваренаго ветчиннаго сала, съ солью, перцомъ, петрушкою, малою долею шалфеи; начинить этимъ поросенка и зашить; жарить, поливая масломъ. Подавать съ жареною въ маслѣ петрушкою, или бѣлымъ хлѣбомъ.

Digitized by Google

Поросенокъ чиненой по Богемски въ похлебкѣ. Вычистивъ и вымывъ порбсенка, снять съ онаго бережно кожу; сдѣлать крошево изъ мяса поросячьяго, съ свинымъ саломъ, размоченнымъ бѣлымъ хлѣбомъ, яицами, солью, душистыми травами, пряностьми и лимонною коркою; начинить этимъ кожу. Налить хорошею куриною похлебкою, и, съ прибавкою сморчковъ, или другихъ грибовъ, сварить. Подавая, размочить ломтей бѣлаго хлѣба въ этой похлебкѣ; положить поросенка, около онаго ломти, въ чашу, и послѣ выложить похлебку.

Поросенокъ по Богемски маринированной. Разнять на четверо жирнаго поросенка, положить въ горшокъ, налить виномъ пополамъ съ водою, присолить и прибавить лаврованаго листу и лимонной корки; сваривъ въ этомъ, тотчасъ выложить въ холодную воду, а по томъ на блюдо. Отвару сего взять два стакана, уксусу три стакана, положить въ горшокъ съ размариномъ, лавровыми листами, свѣжимъ въ кружки изрѣзаннымъ лимономъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, гвоздикою, двумя изюминами, толченою головкою чесноку и четвертью фунта Прованскаго масла; взварить, вылить на поросенка, и наложивъ дощечку съ гнетомъ, поставить въ холодное мѣсто.

Поросенокъ по Богемски съ устричнымъ соусомъ. У поросенка отнявъ голову, разрѣзать онаго на четверо, сварить въ колодезной водѣ, съ солью, перцомъ, лукомъ, тимїаномъ и виномъ. Облить поросенка соусомъ эшалотнымъ съ устрицами.

Поросенокъ по Саксонски жареной. Четырехъ или пятинедѣльнаго поросенка, вычистивъ и вымывъ, языкъ и печенку изрубить съ малою долею ветчиннаго сала, приправить солью, гвоздикою, перцомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ; поросенка внутри спрыснуть солью, начинить вышесказаннымъ и жарить на вертѣлѣ. Переднїя ноги ему согнуть, а снаружности не солить. Когда начнетъ пощѣть, обте-

Digitized by Google

тереть чистою салфеткою. Приставить къ огню пива, обмокать въ него ломть ветчиннаго сала, и помазывать этимъ жарющагося поросенка.

Похлебки.

Похлебка Богемская, Кайзергерстенъ называемая. Ложку муки пшеничной разболтать гораздо на одномъ яицѣ цѣломъ и двухъ желткахъ; по томъ мало по малу подмѣшивать холоднаго говяжьяго отвару, пока по края наполнится, продолжая мѣшанїе; поставить горшечекъ въ кипящую воду, и полчаса варить, остерегаясь, чтобъ воды въ горшечекъ не попало; а когда выкипитъ, добавить. Наконецъ горячїй говяжїй бульїонъ выложить въ чашу, а изъ горшечка вычерпать туда же ложкою, и посыпать толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ.

Похлебка Богемская, называемая Яковлевскою. Хлупь каплунью, или рябцовую зажарить, изрубить мѣлко съ костьми, истолочь, варить въ доброй мясной похлебкѣ и пропустить сквозь сито. Бѣлаго хлѣба размочить; въ чашу насыпать слой сыру Пармскаго, смочить процѣженнымъ супомъ; влить густаго миндальнаго молока, дать съ хлѣбомъ понастояться, дополнить чашу, подбить тремя яичными желтками; предъ тѣмъ, какъ подавать, подержать надъ чашею раскаленную желѣзную лопатку.

Смотри *Сулы.*

Почки.

Почки бараньи по Саксонски жареныя. Очистивъ оныя изъ сала, нашпековать, посыпать солью и перцомъ; взоткнувъ на спичку, жарить, и во время поворачиванїя, по часту поливать ихъ масломъ коровьимъ. Когда поспѣютъ, посыпать ихъ крошенымъ хлѣбомъ, и снявъ со спички, облить на блюдѣ горячимъ коровьимъ масломъ.

Почки телячьи по Саксонски пряженыя. Изрубить ихъ обще съ саломъ и кусучкомъ мяса отъ задней ноги, положить на блюдо, при-

Digitized by Google

прибавить стертаго бѣлаго хлѣба, соли, пряностей и пять или шесть яицъ; вымѣшавъ, выложить на сковороду, понагрѣть на жару, и на ломты бѣлаго хлѣба, въ взбитыхъ яицахъ обмоченные, намазать и пряжить въ коровьемъ маслѣ.

Почки говяжьи по Саксонски варить. Сваривъ оныя въ легкомъ мясномъ отварѣ, разрѣзать ломтиками, положить въ разгоряченное коровье масло, съ мѣлко крошенымъ лукомъ, инбиремъ и перцомъ; обжарить и на сковородѣ подавать. Можно же оныя по обжаренїи обливать устричнымъ соусомъ.

Почки говяжьи по Саксонски жарить. Изрѣзавъ оныя въ тонкїе ломтики, взоткнуть на спичку, жарить на рашпарѣ, поливая или помазывая коровьимъ масломъ, чтобъ не затвердѣли. Подавать сухїя, посыпавъ инбиремъ и солью.

Почки свиныя по Саксонски жарить. Ободравъ съ нихъ перепонку, разрѣзать пополамъ вдоль, но такъ, чтобъ не развалились, посыпать солью и перцомъ; жарить на рашпарѣ.

Пулки куриныя,

По Саксонски приготовлять. Пулки куриные скрошить въ мѣлкїе кусочки, взоткнуть на спички деревянныя тоненькїя, длиною въ палецъ, обмочить въ тѣсто, сдѣланное изъ крупичатой муки на яицахъ съ бѣлымъ виномъ, зажарить въ маслѣ коровьемъ, и выдернувъ спички, подавать.

Пузерль.

Пузерль по Богемски. Взять фунтъ мѣлко столченаго и просѣяннаго сахару, взбить гораздо два яица, сокъ изъ одного лимону и мѣлко скрошеную корку: замѣсить въ крутое тѣсто, передѣлать оное въ шарики, и въ плоской тортной сковородкѣ, угольнымъ жаромъ сверху, также и снизу припустивъ оной, запечь.

Пузерль по Богемски миндальной. Четыре яичныхъ бѣлка взбить въ густую пѣну, прибавить полфунта толченаго и просѣяннаго сахару, и четверть фунта мягко столченаго миндалю; вымѣсить, подѣлать

лать шарики, въ орѣхъ величиною, или подобіемъ миндальныхъ ядръ; покласть на листъ бумаги и запечь въ тортной сковородѣ. Можно ихъ приправить мѣлко скрошеною лимонною коркою и капелькою коричнаго масла.

Пузерль по Богемски раковой. Смѣшать съ полфунтомъ мягко столченаго миндалю, вылущенное и изрубленое мясо отъ шестидесяти сваренихъ раковъ и 36 золотниковъ краснаго раковаго масла. Перетолочь все это въ иготи, съ прибавкою сахару; поставить въ холодное мѣсто на ночь, а по утру передѣлать въ шарики и запечь румяно.

П ш е н о.

Пшенная каша по Саксонски вареная. На полипоры бутылки молока взять два стакана просяныхъ крупъ, перемыть оныя, и когда молоко закипитъ, всыпать въ него; положить кусокъ свѣжаго масла коровьяго, счепоточку соли и варить. Подавать, посыпавъ сахаромъ и корицею. Можно варить и безъ масла; а сваривъ, остудить, подмѣшать четыре яица, съ малою долею молока растертыя и взбитыя, выложить на сковороду, смазанную масломъ, и какъ бы яичницу зажарить. Для перемѣны можно, сваривъ кашу эту на одномъ молокѣ безъ масла и соли, приправить розовою водою и корицею, и подавая, посыпать довольно сахаромъ.

Пшено Сарацинское.

Пшено Сарацинское, по Австрійски приготовленіе изъ онаго. Сварить изъ онаго на молокѣ густую кашу и присолить. По томъ выложить на доску, мукою посыпанную, разровнять на два пальца толщиною и остудить; передѣлать въ полоски, въ палецъ величиною, обвалять въ мукѣ и обжарить въ салѣ румяно. Подаютъ оныя съ какою нибудь похлебкою.

Пшено Сарацинское, по Австрійски приготовленіе изъ онаго вздутое. Сваривъ изъ пшена на молокѣ густую кашу, остудить; между тѣмъ свѣжаго масла ко-

Digitized by Google

коровьяго растереть въ сметанѣ, прибавить въ него, продолжая треніе, нѣсколько яицъ одно по другомъ; присолить, подмѣшать изюму и просѣянной корицы; смѣшать съ остывшимъ пшеномъ, выложить на смазанное масломъ блюдо, и запечь въ печи, чтобъ лучше вздулось.

Пшено Сарацинское, по Австрійски приготовляемое съ миндалемъ. Фунтъ пшена Сарацинскаго сперва поварить не много въ водѣ и выложить въ сито, чтобъ вода стекла. Между тѣмъ приставить на огонь въ кострюлѣ три бутылки свѣжаго неснятаго молока, и когда начнетъ закипать, положить въ него пшено, и на слабомъ огнѣ уварить до сгущенія. Столочь четверть фунта облупленнаго миндалю; полфунта свѣжаго масла коровьяго стереть въ сметану, прибавить толченой корицы, корку съ одного лимону, на сахаръ обтертую; подмѣшать къ тому десять хорошо взбитыхъ яичныхъ желтковъ мало по малу, а по томъ бѣлки, въ пѣну взбитые, и четверть фунта просѣяннаго сахару: все оное смѣшавъ со пшеномъ, выложить въ форму, масломъ коровьимъ вымазанную и сухаремъ пшеничнымъ толченымъ усыпанную, и запечь.

Петухъ

Индѣйской, по Саксонски жареной. Отрубивъ ему голову въ томъ мѣстѣ, гдѣ красное мясо кончится, ощипать сухаго, выпотрошить, вымыть, натереть смѣсью перцу, соли и гвоздики, внутри и снаружности; спрыснуть уксусомъ, по взваренїи остуженнымъ, и повѣсить на сутки на открытомъ воздухѣ. Послѣ вымывъ онаго, начинить какою угодно начинкою, и жарить на вертѣлѣ исподоволь, поливая по часту коровьимъ масломъ.

Р.

Рагу.

Рагу по Богемски изъ бекасовъ. Жареныхъ бекасовъ разрѣзать въ части, поджаривъ муки въ маслѣ коровьемъ, положить разрѣзанныхъ

ныхъ бекасовъ, не много тимїану, базилику, соли, гвоздики; мушкатнаго цвѣту, и обжарить не много; накатить хорошимъ мяснымъ отваромъ и взварить. — Рагу изъ рябцовъ и маленькихъ птичекъ приготовляется тѣмъ же образомъ, но съ приправою лимоннаго соку.

Рагу по Богемски изъ жаворонковъ съ ветчиною. Выпотрошенныхъ жаворонковъ съ ломтиками ветчины пообварить нѣсколько въ кипящей водѣ; потомъ распустить въ кострюлѣ кусокъ ветчиннаго сала, прибавить муки, съ масломъ коровьимъ поджаренной, положить жаворонковъ съ ломтиками ветчины, и накрывъ, не много поужарить; тогда прибавить не много вина и ренскаго уксусу, перцу, соли, гвоздики, мушкатнаго цвѣту, крошеной лимонной корки, и довольно взварить.

Рагу по Саксонски изъ утокъ. Дворныхъ или дикихъ утокъ выпотрошивъ, нашпековать, и по произволенїю начинить какимъ угодно фаршемъ, натереть солью и пряностьми, и обжарить либо въ кострюлѣ въ салѣ или маслѣ, либо на вертѣлѣ въ половину спѣлости. Послѣ того налить на нихъ не много крѣпкаго бульїону, прибавить пряностей и душистыхъ поваренныхъ травъ. Поваривъ не много, обжарить въ маслѣ съ прибавкою малой доли муки, и дробно скрошенаго луку, рѣпы, продолговатыми кусочками нарѣзанной, и выложить съ рюмкою вина къ уткамъ; уварить до спѣлости.

Рагу по Саксонски съ рыбьею икрою. Перемывъ оную, посыпать солью и перцомъ, дать нѣсколько постоять; послѣ выложить въ кострюлю въ горячее масло коровье, съ мѣлко скрошенымъ лукомъ, и ужаривать; по томъ смочить мяснымъ отваромъ, ложкою ренскаго уксусу; прибавить не много подпаленной муки, приправить гвоздикою и взварить.

Раки.

Раки по Богемски, крошево изъ оныхъ. Шейки и клеш-

Digitized by Google

клешни отваренныхъ раковъ по вылущеніи мѣлко изрубить, положить въ сковородку съ масломъ коровьимъ, толченымъ пшеничнымъ сухаремъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, лимоннымъ сокомъ и крошеною лимонною коркою; влить петрушечнаго отвару, и до тѣхъ поръ варить, пока начнетъ сгущаться; тогда положить кусокъ свѣжаго масла коровьяго и подавать.

Раки морскіе по Богемски тиненые. Отваривъ оныхъ въ водѣ, клешни разрѣзать, мясо вынувъ, изрубить съ тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, анчоусами, пряностьми и лимоннымъ сокомъ; замѣсивъ на яицахъ, начинить этимъ клешни, посыпать пшеничнымъ сухаремъ и запечь въ тортной сковородѣ.

Раки по Саксонски съ артишочными чашечками. Отваривъ крупныхъ раковъ, шейки и клешни вылущить, и обжарить не много въ маслѣ. Между тѣмъ отварить артишоки, чашечки оныхъ разрѣзать на четверо, а иныя цѣлыя оставя, положить къ ракамъ въ масло и жарить. Накатить хорошимъ мяснымъ отваромъ, прибавить тертаго и въ маслѣ поджареннаго бѣлаго хлѣба, приправить пряностьми, и взваривъ, подавать.

Раки по Саксонски съ бѣлымъ хлѣбомъ. У отвареныхъ раковъ шейки вылущить, черную жилу выкинуть; вылущенное, обще съ лузгою и прибавкою тертаго бѣлаго хлѣба, столочь въ иготи; развести добрымъ мяснымъ отваромъ, протереть сквозь сито и въ горшечкѣ приставить. Нарѣзать ломтями бѣлаго хлѣба, обмочить въ жидкое изъ муки на яицахъ тѣсто, обжарить въ горячемъ коровьемъ маслѣ; положить въ жестяное блюдо, и выливъ протертую раковую жижу на нихъ, приварить на жаровнѣ.

Раки по Саксонски съ лестротою. Раковъ отваривъ по обыкновенію и выложить на блюдо. Между тѣмъ сдѣлать кислой рыбій взваръ; нѣсколько яицъ въ густую сваренныхъ бѣлки изрѣзать полосками, а желтки изрубить мѣлко, также

Digitized by Google

также петрушки; усыпать этимъ раковъ и облить взваромъ.

Раки по Саксонски съ устрицами. Крупныхъ раковъ обварить нѣсколько разъ кипяткомъ, шейки и клешни у нихъ вылущить; прибавить къ онымъ вылущенныхъ изъ черепковъ устрицъ, растереть съ масломъ коровьимъ, въ сметану стертымъ, приправить перцомъ, имбиремъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, и наклавъ сего въ устричные черепки, обжарить на рашпарѣ; подавать въ черепкахъ.

Раки по Саксонски съ устрицами и улитками. Сдѣлать подпалку изъ муки съ масломъ коровьимъ, смѣшить говяжьимъ отваромъ и виномъ, положить въ кружки изрѣзанной лимонъ, толченой гвоздики и тертаго мушкатнаго орѣшку; прибавить въ это довольное количество отвареныхъ и вылущенныхъ улитокъ, раковыхъ шеекъ и клешней, и не много взварить. Между тѣмъ вылущенныхъ устрицъ посыпать солью и перцомъ, спрыснуть острымъ уксусомъ, дать сему повпитаться, выложить ихъ къ прочему, бросить по кусочку сахару и свѣжаго масла коровьяго. Взваривъ все, посыпать мѣлко скрошеною лимонною коркою и подавать.

Раки по Саксонски съ яицами, въ густую сваренными. Отваривъ раковъ, обрѣзать у оныхъ носы, усы и ноги; шейки вылущить, но такъ, чтобъ онѣ къ тѣлу твердо держались; съ клешнями сдѣлать то же. Положить въ глубокую сковороду кусокъ свѣжаго масла коровьяго, и когда разгорячится, обжаривать въ немъ раковъ. Между тѣмъ нѣсколько яицъ сварить въ густую; приставить въ горшечкѣ мяснаго густаго навару, съ пряностьми, тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, рубленою зеленою петрушкою и кускомъ масла коровьяго; когда это закипитъ, вылить на раковъ. Яица облупивъ, разрѣзать пополамъ, и вынувъ желтки, окласть ими половинками по перемѣнно края блюда; въ средину раковъ выложить и облить соусомъ ихъ.

Digitized by Google

Раффіоли.

Раффіоли по Австрійски изъ куринаго бѣлаго мяса. Куриное бѣлое мясо изрубить мѣлко съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей, крошеною зеленою петрушкою, тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, съ прибавкою двухъ яицъ, соли и пряностей; положить въ сковороду въ горячее коровье масло и обжарить. Замѣсить тѣсто изъ муки на коровьемъ маслѣ и яицахъ; раскатать тонко, накласть обжаренаго крошева кучками, въ Грецкой орѣхъ величиною, дорожками, оставляя между кучками мѣста на два пальца, промежки вымазать взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ; накрыть другимъ листомъ изъ того же тѣста, и каждую раффіоль, согнувъ полумѣсяцомъ, обрѣзать рѣзцомъ поваренымъ, а около краевъ приплюснуть, чтобъ не разинулось, и начинка бы не выпала; обжаривать въ разгоряченномъ коровьемъ маслѣ, и подавать, посыпавъ мелкимъ сахаромъ, или въ говяжей похлебкѣ, или отваривъ въ водѣ, обливать на блюдѣ до темна подпаленнымъ масломъ коровьимъ.

Раффіоли по Саксонски изъ вымя коровьяго. Вымя изрубить съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей и петрушкою, приправить пряностьми и солью, замѣсить съ двумя яицами и тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ; обжарить въ маслѣ коровьемъ, наложить сего крошева на раскатанное сдобное тѣсто, подѣлать раффіоли и обжарить въ маслѣ коровьемъ.

Раффіоли по Саксонски изъ сухихъ сливъ. Сухія сливы или чернослив развариться въ водѣ мягко, откинуть на рѣшето, чтобъ осякли, косточки вынуть и мѣлко изрубить. Сдѣлать обыкновенное лапшеное тѣсто, начинить раффіоли рубленымъ черносливомъ и жарить въ маслѣ.

Раффіоли по Саксонски изъ сыру. Голландскаго или Пармскаго сыру стереть на терку, прибавить сахару, яицъ, мѣлко скрошенаго укропу; замѣсить и перетереть. Подѣлать раффіоли изъ сдобнаго тѣста, отварить

Digitized by Google

рить въ водѣ и облить масломъ, до темна подпаленнымъ. Можно вмѣсто сыру употребить творогъ выжатой.

Ребра.

Ребра бараньи по Австрійски. Нашпековавъ оныя, посыпать солью, перцомъ и толченымъ пшеничнымъ сухаремъ, положить въ кострюлю въ распусченное ветчинное сало и обжарить румяно. Подавать оныя съ рагу изъ печериць и телячьяго сладкаго мяса.

Ребра телячьи по Саксонски. Отнявъ хребетную часть отъ почекъ, отрѣзать толстыя ребра, сдирая съ ними и мясо отъ хребетной кости; избить оное съ прочимъ на ребрѣ мясомъ, подлупивъ оное и сдвинувъ вверхъ. Смѣшать тертаго хлѣба съ крошеною петрушкою, солью и мушкатнымъ цвѣтомъ. Ребра съ избитымъ мясомъ опустить въ распусченное коровье масло, а по томъ обвалять въ крошево вышесказанное, обжарить не много на рашпарѣ, перевороти въ раза два съ стороны на сторону, и выложить на блюдо. Смѣшать сметаны, съ малою долею вина, двумя взбитыми яицами, капорсами, мѣлко скрошенною лимонною коркою, облить этимъ ребра, положить кусокъ свѣжаго масла коровьяго, и накрывъ блюдо, приварить на жаровнѣ.

Розы

По Саксонски залекать. Взять не совсѣмъ распустившихся розовыхъ цвѣтовъ; обрѣзать у листковъ зелень и желтое на концахъ; обмочать въ тѣсто, сдѣланное изъ малой доли крупичатой муки, яичнаго бѣлку, розовой воды и сахару; обжаривать въ коровьемъ маслѣ.

Роллатъ.

Роллатъ по Саксонски изъ говяжей небной части. Разваривъ оныхъ мягко въ брезѣ, вынуть, остудить не много, намазать фаршемъ, свернуть трубочкою, и съ обоихъ концовъ обравнять. Кострюлю устлать ломтями ветчиннаго сала, покласть роллаты, накрыть опять саломъ, смочить

чить бульіономъ, накрыть, припустить огонь снизу и сверху и ужарить.

Роллатъ по Саксонски изъ жаренаго легкаго. Разрѣзавъ оное ломтями вдоль, намазать ломти хорошимъ фаршемъ, наложить тоненькіе ломтики копченаго языка и ветчины, рубленыхъ желтковъ яичныхъ въ густую сваренныхъ, и обжарить съ прибавкою кусочка масла коровьяго.

Ролперъ.

Взять самыхъ маленькихъ въ уксусѣ соленыхъ огурчиковъ, налить кулисомъ и жюсомъ и взварить.

Рыжики.

Облупивъ съ оныхъ верхнюю кожицу, помочить не много въ винѣ виноградномъ, запечь на рашпарѣ, посыпать перцомъ, и подавать съ горчицею и масломъ коровьимъ, или съ уксусомъ и деревяннымъ масломъ.

Рѣпа.

Рѣпа по Польски приготовленная. Очистить бѣлой рѣпы, накрошить жеребейками и обжарить въ салѣ. Положить въ кострюлю съ битымъ мясомъ, налить мяснымъ отваромъ, приправить солью и кусочкомъ сахару, и довершить варенїе.

Рѣпа по Саксонски обжареная. Очистивъ рѣпу, изрѣзать ломтями, положить въ разгоряченное масло коровье, и ворочая, ужарить мягко и румяно; смочить горячимъ мяснымъ отваромъ, приправить перцомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ; приваривъ, подавать.

Рѣпа по Саксонски пареная. Очищенную и ломтиками изрѣзанную рѣпу обжарить румяно въ распущенномъ на сковородѣ говяжьемъ салѣ или коровьемъ маслѣ. Послѣ положить въ горшокъ слой ломтей рѣпы, пересыпать толченымъ анисомъ и сахаромъ, набросать кусочковъ насчипанныхъ масла коровьяго; таковыми слоями наполнить горшокъ, налить мяснымъ отваромъ кипящимъ, и накрывъ, упаривать. — Таковымъ же образомъ можно готовить и картофели.

Ряб-

Digitized by Google

Рябцы.

Рябцы по Австрійски съ устрицами. Вылущенныя устрицы изрубить мѣлко съ вылущенными щейками отварныхъ раковъ, пупками и печенками рябцовъ, обжарить въ маслѣ, облить взбитыми яичными желтками, съ сметаною стертыми, приправить перцомъ; и этимъ начинивъ рябцовъ сырыхъ, жарить на вертѣлѣ, помазывая масломъ.

Рябцы по Богемски съ капорсами. Рябцовъ зажарить на вертѣлѣ, или обжарить въ маслѣ коровьемъ, смочить добрымъ виномъ и не много приварить. Въ другой сковородкѣ, на гренки бѣлаго хлѣба, налить куриной похлебки, не много ренскаго уксусу, положить толченаго мушкатнаго цвѣту, много капорсовъ, сахару, и съ кускомъ свѣжаго масла коровьяго взваривъ, вылить на обжареныхъ рябцовъ и еще приварить.

Рябцы по Богемски съ мушелями. Перемывъ мушели, и обрѣзавъ у оныхъ волоконь, сухихъ покласть на желѣзную сковороду, и жарить, пока черепки растворятся; вылущить тогда мясо, кишечки выкинуть, а мясо разрѣзавъ слойками, обжарить въ коровьемъ маслѣ, пересыпать тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, вымѣшать, еще жарить, влить нѣсколько куринаго супу, съ виномъ смѣшаннаго, лимоннаго соку, мѣлко скрошеной лимонной корки, и мушкатнаго цвѣту прибавивъ, перемѣшать и приварить. Вылить это на обжареныхъ и разнятыхъ рябцовъ и приварить.

Рябцы по Богемски съ устрицами. У рябцовъ приготовленныхъ хлупи раздавить, и положивъ въ глубокую сковороду, съ кускомъ свѣжаго масла коровьяго, накрывъ, ужаривать; послѣ смочить не много добрымъ виномъ, прибавить вылущенныхъ устрицъ, также перемытыхъ цѣлыхъ въ черепкахъ, сокъ отъ четырехъ лимоновъ, мушкатнаго цвѣту, перцу, кусочикъ сахару, свѣжаго масла коровьяго, и довершить варенїе. — Цыплятъ

Digitized by Google

готовятъ тѣмъ же образомъ.

Рябцы по Саксонски вареные. У вычищенныхъ рябцовъ папоротки обрубить, а головки заткнуть въ зобъ, и ноги зашпилить; посыпать ихъ солью, пряностьми, укласть лавровыми листами, спрыснуть уксусомъ, и накрывъ, дать полежать нѣсколько часовъ. Послѣ вытеревъ, напыкать расколонными кусочками корицы и гвоздики, положить въ горячее масло коровье въ кострюлю, и накрывъ, ужаривать; по томъ влить на нихъ добраго говяжьяго отвару и вина, разрѣзанныхъ пополамъ ядръ кедровыхъ и фисташечныхъ, и мѣлко скрошеной лимонной корки прибавить. Поуваривъ, подбить свѣтлою подпалкою. Или, вмѣсто подпалки, разбить мутовкою четыре желтка, стереть съ малою долею муки и нѣсколькими ложками жижи изъ кострюли, подбить. Рябцовъ наконецъ выложить въ чашу, укласть ядрами и лимонною коркою, выловивъ оныя, а по томъ вылить похлебку.

Рябцы по Саксонски жареные. Осчипывая, головы у нихъ оставить въ перьяхъ, пригнуть оныя къ груди, приколоть, а также и ноги; напыкать колоною корицею и гвоздикою; во внутрь положить по кусочку масла, посыпаннаго гвоздикою и перцомъ; жарить на вертѣлѣ, поливая масломъ, чтобъ не потемнѣли. — Ветитновъ жарятъ тѣмъ же образомъ.

С.

Салаты.

Салатъ по Австрїйски изъ артишоковъ. Отваривъ оные мягко, спицы вынуть, шишки же запечь на рашпарѣ, посыпавъ разными пряностьми и поливъ деревяннымъ масломъ; послѣ на блюдѣ облить уксусомъ съ масломъ Прованскимъ.

Салатъ по Австрїйски вишенной. Развaрить въ сыропъ три четверти фунта сахару, съ тремя ложками воды, положить въ него вишенъ и развaривъ, ягоды выбрать, а сокъ еще уваривъ и процѣдивъ, вылить на

Digitized by Google

на ягоды; застудить, и края обложить крошенымъ лимономъ и померанцемъ, также и кружками изъ оныхъ.

Салатъ по Австрїйски квитовой или айвной. Очистивъ квиты, разрѣзать пополамъ и сѣмянники выколупить; сварить въ винѣ съ сахаромъ, выкласть половинки на блюдо; въ сокъ положить лимонной корки, корицы, гвоздики, и густо уваривъ, облить квиты. Натыкать ихъ кусочками крошенаго миндалю и цукату; перекласть Шпанскими вишнями.

Салатъ по Австрїйски померанцовой. Взять хорошихъ сочныхъ померанцовъ и три или четыре лимона; разрѣзавъ кружками, покласть на блюдо, спрыснуть добрымъ виномъ, и посыпавъ сахаромъ, переворошить; посыпать и съ другой стороны сахаромъ; перекласть Шпанскими вишнями и вареною въ сахарѣ смородиною.

Салатъ по Австрїйски рапунцельной. Отваривъ траву эту въ водѣ съ солью, воду сѣдить, налить водою свѣжею, и опять сливъ, спрыснуть солью, и облить уксусомъ, съ Прованскимъ масломъ сбитымъ.

Салатъ по Австрїйски сливной. Спѣлыхъ сливъ положивъ на блюдо, обсыпать сахаромъ, смочить хорошимъ виномъ, посыпать корицею и мѣлко скрошеною лимонною коркою; поставить блюдо накрывши на жаровню, поужарить, и послѣ посыпавъ сахаромъ, подавать.

Салатъ по Австрїйски смѣшанной. Взять разныхъ свѣжихъ салатныхъ травъ, какїя по годовому времени имѣть можно, на примѣръ кочаннаго, обвареной селлереи, кудрявой эндивїи, рапунцелю и тому подобныхъ, укласть на блюдѣ вѣнчиками и вывесть горою; укласть салатъ кусочками миноговъ, вымоченными анчоусами, оливками, раковыми клешнями. Въ другое блюдо положить уксусу, Прованскаго масла, соли, разныхъ пряностей и сахару; смѣшавъ, облить салатъ, сливая до трехъ разъ, чтобъ всюду напитало.

Digitized by Google

Салатъ по Австрїйски яблочной. Очистивъ хорошихъ яблокъ, крошить ломтиками въ холодную воду, чтобъ не потеряли своей бѣлизны; разварить въ латунной сковородкѣ сахару съ водою въ сыропъ, приварить въ немъ яблоки и выкласть на блюдо; подавить лимоннаго соку; въ сыропъ покрошить зесту съ лимону, положить гвоздики цѣлкомъ, приварить, и процѣдивъ, вылить на яблоки. Укласть померанцомъ, въ кружки изрѣзаннымъ, и Шпанскими вишнями.

Салатъ по Богемски селлерейной. Корни селлереи изрѣзать ломтиками, обобранную сельдь съ лукомъ изрубить, посыпать перцомъ, полить уксусомъ, сбитымъ съ Прованскимъ масломъ, и вымѣшать.

Салатъ по Прусски ралунцельной. Обрѣзавъ у этой травы корни и желтые листы, перемыть оную, и дать водѣ отечь чисто; облить сбитнемъ ренскаго уксусу, Прованскаго масла, лимоннаго соку, перцу и соли.

Салатъ по Саксонски бобовой. Зеленыхъ Турецкихъ бобовъ накрошивъ съ стручами въ полоски, отварить въ водѣ съ солью; откинуть въ сито, чтобъ осякли и остыли; по томъ на блюдѣ облить обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ и вымѣшать.

Салатъ по Саксонски брокольной. Этой Италїанской капусты наломать внутреннихъ кустковъ, очистивъ, положить въ вскипяченной разсолъ. Когда размякнутъ, дать на рѣшетѣ отечь, положить на блюдо, и облить сбитнемъ уксусу, масла Прованскаго, соли и перцу.

Салатъ по Саксонски брункольной. Стержни этой капусты или кочанки, отваривъ въ водѣ съ солью, выдавить, положить на блюдо, и облить обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ.

Салатъ по Саксонски калорсной. Крупные капорсы обварить горячею водою, дать имъ осякнуть; выложить на блюдо, облить сбитнемъ уксусу, съ масломъ Прованскимъ и малою

Digitized by Google

лою долею вина, посыпать корицкою и крошенымъ миндалемъ.

Салатъ по Саксонски картофельной. Перемывъ картофели, отварить въ водѣ не очень мягко; облупить съ нихъ кожу, изрѣзать ломтиками, посыпать перцомъ, и облить деревяннымъ масломъ, съ уксусомъ сбитымъ.

Салатъ по Саксонски петрушечной. Корни этой травы оскобливъ, скрошить кружечками навкось, отварить въ мясной похлебкѣ, выловить ложкою, остудить, посыпать на блюдѣ перцомъ и облить салатнымъ соусомъ.

Салатъ по Саксонски сардельной или анчоусной. Вымочивъ оныхъ, обобрать съ костей; лимонъ украсивъ цвѣтками, поставить на средину тарелки, окружить пластами анчоусовъ; по томъ накласть капорсовъ и оливокъ; посыпать померанцовыми цвѣтами; накласть лимону кружками, посыпать перцомъ и облить Прованскимъ масломъ, сбитымъ съ лимоннымъ сокомъ.

Салатъ по Саксонски рѣдечной. Хорошей твердой рѣдьки нарѣзать на блюдо ломтиками, спрыснуть солью, и дать полежать не много, чтобъ пустила сокъ; воду эту слить, посыпать перцомъ и облить сбитымъ деревяннымъ масломъ съ уксусомъ.

Салатъ по Саксонски свекольной. Сваривъ оную, очистить, изрѣзавъ въ тонкіе кружки; положить на блюдо, посыпать солью и перцомъ, и облить обыкновеннымъ соусомъ.

Салатъ по Саксонски свѣжихъ огурцовъ. Очистивъ съ нихъ кожу, скрошить тонкими ломтиками, посыпать солью, и давъ постоять, подавать, чтобъ сокъ вышелъ, и оной слить. Облить сбитнемъ уксусу, съ Прованскимъ масломъ, солью и перцомъ.

Салатъ по Саксонски спаржной. Обрѣзавъ у спаржи нижніе концы по самое мягкое, уровнять, отварить въ водѣ; остудить, окунуть раза два въ холодную воду, выложить на салфетку осякнуть, а по томъ склавъ на блюдѣ ко-

Digitized by Google

лесомъ, головками въ средину, облить обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ.

Салатъ по Саксонски эндивной. Связанной въ пучки на грядѣ эндивіи дать постоять три дни, а срѣзавъ, полежать два дни въ сухомъ мѣстѣ; послѣ того, наливъ въ тазъ воды на два пальца, поставить въ нее салатъ концами, и дать постоять въ тепломъ мѣстѣ до тѣхъ поръ, какъ наружные листы завянутъ. Тогда внутренность изъ ней вынуть, перемыть въ теплой водѣ, осушить между салфетокъ и облить обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ, съ солью и перцомъ.

Салатъ по Саксонски яблочной. Очистивъ хорошихъ квасныхъ яблокъ, изрѣзать ломтиками, перемѣшать съ перемытою коринкою, посыпать сахаромъ и смочить Португальскимъ виномъ.

Салатъ по Фогтландски изъ цвѣтной калусты. Отваривъ оную въ водѣ съ солью, остудить и облить на блюдѣ сбитнемъ масла Прованскаго съ уксусомъ и перцомъ.

Салмъ,

или Семга,

По Саксонски вареная. Звено этой рыбы отварить въ водѣ съ солью; не забыть сдѣлать надрѣзы, чтобъ лучше проспѣла. Выложить на рѣшето, чтобъ осякло, по томъ на блюдо, посыпать перцомъ, крошеною петрушкою и подавать къ ней уксусъ.

Свекла.

Свекла по Австрїйски приготовляемая. Испечь оную въ горячей золѣ, облупить, изрѣзать въ ломти; обмочить въ жидковатомъ тѣстѣ изъ муки на яицахъ, съ виномъ и солью замѣсеннымъ, и обжарить въ кострюлѣ въ разгорѣченномъ коровьемъ маслѣ.

Сельди.

Сельди по Австрїйски съ сметаною. Обыкновенныхъ соленыхъ сельдей положить на ночь въ воду; послѣ имъ головы отрѣзавъ, положить въ кипящую воду и поварить. Тогда воду эту слить, въ горшечкѣ взварить свѣжей сметаны, подложить тертаго бѣлаго хлѣба, инбирю,

Digitized by Google

рю, перцу и мушкатнаго цвѣту; приваритъ, положить кусокъ свѣжаго масла коровьяго; облить этимъ сельдей на блюдѣ, и на жаровнѣ не много приварить.

Сельди по Богемски въ лимонной похлебкѣ. Вымочивъ, разнять оныхъ въ куски, и покласть на блюдо, масломъ вымазанное; прибавить лимону, тоненькими ломтиками нарѣзаннаго, и лимоннаго соку; взварить не много похлебки мясной съ петрушкою, влить на сельдей, приправить перцомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ; накрывъ блюдо, приварить съ прибавкою кусочка свѣжаго масла коровьяго.

Сельди по Богемски съ горчицею. Вымочивъ, дать онымъ осякнуть; разнять каждую на трое и не много на рашпарѣ обжарить; впрочемъ поступать также, какъ сказано о трескѣ съ горчицею. См. *Треска.*

Сельди по Богемски съ яицами поджареныя. Вымочивъ и обвяливъ оныхъ, обрѣзать имъ головы и хвосты, обжарить на рашпарѣ, покласть на жестяное масломъ коровьимъ вымазанное блюдо, выпустить столько яицъ, чтобъ блюдо наполнилось по края; запечь на жаровнѣ и помазать горячимъ саломъ.

Сельди по Саксонски жареныя. Вымоченныхъ сельдей обжарить до темна на рашпарѣ, положить на блюдо, и облить либо уксусомъ съ перцомъ, или соусомъ съ крошенымъ и въ маслѣ коровьемъ обжаренным лукомъ.

Сельди по Саксонски пряженыя. У вымоченныхъ сельдей отрѣзавъ головы, расплостать прочее; обвалять въ мукѣ съ мѣлкими крупами, обжарить въ коровьемъ маслѣ румяно, и подавать къ кислой капустѣ.

Сельди по Саксонски съ анчоусами. Взявъ свѣжихъ сельдей, вымачивать ихъ два часа; послѣ кожу съ нихъ содравъ, расплостать вдоль, обобрать съ костей, изрѣзать въ малые кусочки, покласть на блюдо; въ горшечекъ положить уксусу, соли, перцу, деревяннаго масла, анчоусовъ изрубленыхъ и лимоннаго соку;

Digitized by Google

соку; вымѣшавъ гораздо, облить сельдей и посыпать мѣлко скрошенною лимонною коркою.

Сельди по Саксонски тиненыя. Взять свѣжихъ сельдей, и только тѣхъ, въ которыхъ молоки. А когда нѣтъ свѣжихъ, то соленыхъ вымачивать сутки. Молоки оныхъ вынувъ, изрубить мѣлко, смѣшать съ шертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, пряностьми и двумя яичными желтками. Начинить этимъ сельдей, зашить, положить на сковороду въ распусченное масло коровье, обжарить румяно съ обѣихъ сторонъ, и выложивъ на блюдо, облить горячимъ коровьимъ масломъ.

Сердце

Телячье по Саксонски жарить. Разрѣзать оное на двое, чтобъ чуть не развалилось; содрать съ онаго перепонку, нашпековать, и привязавъ къ вертѣлу, зажарить сочно, помазывая масломъ.

Сморчки.

Сморчки по Богемски жареные. Положить сморчки на часъ времени въ виноградное вино, чтобъ разбухли; по томъ посыпавъ солью и перцомъ, зажарить на рашпарѣ, по часту масломъ коровьимъ помазывая.

Сморчки по Саксонски вареные. Очистивъ, скрошить оные крупно и обжарить въ маслѣ коровьемъ; лишнее масло сцѣдить, влить мяснаго отвару, посыпать перцомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ; варить, пока сдѣлаются мягки; прибавить тогда кусокъ масла и подбить двумя желтками яичными.

Сморчки по Саксонски жареные. Перемывъ оные въ холодной водѣ, дать осякнуть. Между тѣмъ сварить нѣсколько яицъ въ густую, желтки оныхъ мѣлко изрубить, подбавить коринки, посыпать солью и перцомъ, смѣшать и начинить этимъ сморчки; пустить въ нихъ коровьяго масла, чтобъ не запвердѣли, и взоткнувъ на спички, жарить на рашпарѣ.

Снетки

Снетки по Австрійски жареные. Обвалявъ оныхъ въ мукѣ, жарить въ маслѣ коро-

Digitized by Google

роньемъ, посыпать солью и перцомъ; полить на блюдѣ сокомъ лимоннымъ, а края онаго обкласть жареною въ маслѣ петрушкою, или жареными рыбьими печенками, либо молоками.

Снетки по Австрійски съ соусомъ. Сваришь оныхъ въ винѣ, съ солью, перцомъ, кускомъ свѣжаго масла и пучкомъ петрушки. Когда они будутъ поспѣвать, подбить для огущенія соусу подпаленною мукою.

Соки.

Сокъ изъ васильковъ по Богемски дѣлать. Набравъ сихъ голубыхъ цвѣтковъ, во ржахъ растущихъ, столочь въ комъ, налить кипяткомъ и дать стоять нѣсколько дней накрывши; послѣ чего выдавить сокъ сквозь полотенце въ конфектную сковородку, прибавить сахару столькожъ вѣсомъ, сколько соку, и уварить густо, пока станетъ тянуться нитками; остудивъ, слить въ стеклянную банку и дать стоять нѣсколько дней. Естьли окажется на ономъ плѣснь, значитъ, что не довольно уваренъ. Взварить оной еще, чтобъ вскипѣлъ нѣсколько разъ, и остудивъ, сложить въ бутылки. Сокъ этотъ нуженъ не токмо для повареннаго употребленія, но полезенъ отъ боли горла и желудка.

Сокъ лимонной. Обрѣзавъ кожу съ пятидесяти лимоновъ, скрошить мясо мѣлко, и склавъ въ банку, поставить, накрывъ, въ погребъ. На другой день изъ банки сквозь салфетку сокъ въ другую банку процѣдить и продавить; до нѣскольку разъ пропустить сквозь сито. На полтора фунта сего соку взять три фунта толченаго сахару, приставить оные въ горшкѣ, мокнувшемъ въ водѣ, на огонь угольной, мѣшать безпрестанно, пока сахаръ разойдется; тогда процѣдить и содержать въ бутылкѣ. Къ мѣшанію сему употребляется ложка деревянная, а не металлическая.

Сокъ малинной по Богемски. Выдавивъ сокъ изъ свѣжей спѣлой малины, взять равную долю противъ онаго сахару, размѣшать, взварить въ густой сы-

Digitized by Google

сыропъ; сложить въ бутылки, и закупоривъ, содержать въ холодномъ мѣстѣ.

Сокъ смородинной по Богемски. Изъ ягодъ красной смородины выдавить сокъ, и на каждой фунтъ онаго взять по два фунта толченаго сахару; смѣшать въ банкѣ, и завязавъ, поставить на нѣсколько времени на солнцѣ; временно взбалтывать. Послѣ составить въ погребъ, гдѣ этотъ сокъ цѣлой годъ не испортится.

Соусы.

Соусъ Австрійской для куръ тиненыхъ. Взять соку, съ сковороды стекающаго во время жаренія, подмѣшать въ него тертаго хлѣба, масла, перцу, уксусу и взварить.

Соусъ Австрійской для рыбы. Положить рюмку вина, четыре ложки ренскаго уксусу, ложку крупичатой муки, инбирю, не много перцу, нѣсколько сахару и свѣжаго масла коровьяго; взваривъ, облить этимъ рыбу.

Соусъ Австрійской для рыбы съ анчоусами. Положить двѣ ложки отвару, въ которомъ рыба варилась, столько же мяснаго отвару, кусокъ масла коровьяго, инбирю, мушкатнаго цвѣту, крошеной петрушки, изрубленныхъ анчоусовъ, лаврового листу, размарину, лимоновъ и капорсовъ; взварить и подбить двумя яичными желтками.

Соусъ Австрійской изъ винограду неспѣлаго. Развварить оной мягко, смочить жюсомъ и кулисомъ; варить, пока собьется вся пѣна.

Соусъ Австрійской къ щукѣ. Нѣсколько кусковъ щучины, съ корнями петрушки, обжарить до темна въ салѣ; столочь совсѣмъ этимъ гренковъ бѣлаго хлѣба и нѣсколько облупленныхъ миндальныхъ ядръ. Взять гороховой похлебки, взварить съ этою толчею до сгущенія, приправить солью, перцомъ, инбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ; уварить гораздо, вылить на бѣлой хлѣбъ, сухариками скрошенной и въ салѣ обжаренной; прибавить не много и сала, въ которомъ сухарики жарились.

Соусъ

Соусъ Австрїйской траяной. Изрубить мѣлко петрушки, цибули, кервелю, эшалоту, очень мало рокамболю и лимонной корки, взогрѣть въ кострюлѣ, смочивъ бульїономъ и уксусомъ, прибавь не много лимоннаго соку. Можно прибавить къ тому анчоусовъ, въ густую сваренихъ яичныхъ желтковъ, размоченнаго въ молокѣ бѣлаго хлѣба, перцу, соли, кусокъ сахару, Прованскаго масла, уксусу и вина.

Соусъ Богемской анчоусной красной. Положить въ сковородку ложку полну масла коровьяго, поджарить оное съ большею ложкою крупичатой муки; обобрать съ костей три или четыре анчоуса, изрубить мѣлко и смѣшать съ подпалкою; влить стаканъ вина, не много ренскаго уксусу и бульїону; взварить до сгущенія. Можно прибавлять въ него поваренныхъ кореньевъ, травъ и пряностей.

Соусъ Богемской зеленой. Скрошить и столочь ключеватого кressу, присолить, смочить ренскимъ уксусомъ и протереть сквозь сито; этотъ сокъ приварить съ кусочкомъ масла коровьяго, ложкою сахару; приправить перцомъ и инбиремъ.

Соусъ Богемской зеленой къ цыплятамъ. Взять травъ бертраму, петрушки и маїорану, изрубить мѣлко, влить хорошаго вина, прибавить перцу и сахару, похлебки, въ которой варились цыплята; приварить, чтобъ вскипѣло раза два, а не больше, дабы не утратился зеленой цвѣтъ. Естьли этотъ соусъ надобенъ погуще, прибавить въ него не много муки, или очень поджаренаго гренка бѣлаго хлѣба, или подпалку.

Соусъ Богемской картофельной. Картофели облупивъ, разварить съ виномъ въ кисель, прибавить сахару, масла коровьяго, лимоннаго соку, пряностей, говяжьяго бульїону, чтобъ соусъ былъ не густъ; взварить и подавать къ жареному.

Соусъ Богемской къ жареному каплуну. Обжарить въ каплуньемъ жиру мѣлко скрошенаго луку съ малою

лою долею муки; прибавить послѣ говяжьяго бульіону, съ лимоннымъ сокомъ, мушкатнаго цвѣту и маіорану; взваривъ, облить жаренаго каплуна.

Соусъ Богемской къ телятинѣ. Изрѣзать въ кусочки четыре соленыхъ лимона, съ столькимъ же числомъ яблокъ, обжарить въ маслѣ коровьемъ или салѣ, примѣшать не много муки, послѣ вина пополамъ съ водою, разныхъ пряностей и сахару; уварить, пока нѣсколько сгустится.

Соусъ Богемской къ телятинѣ жареной. Телятину къ жаренію обще съ почкою натыкать рѣзанымъ чеснокомъ, налить уксусомъ, съ водою смѣшаннымъ, столько, чтобъ мясо все покрыло; бросить соли и натыкать ножемъ, чтобъ уксусъ и соль лучше прихватить могли; дать напитываться ночь; послѣ жарить на вертѣлѣ, въ сковороду подъ телятину влить нѣсколько маринаду, въ чемъ была телятина; прибавить толченыхъ корицы и мушкатнаго цвѣту, кусокъ свѣжаго масла коровьяго; этимъ поливать мясо во время жаренія; а по томъ процѣдивъ изъ сковороды собравшееся, подать на столъ къ жареному сему.

Соусъ Богемской къ щукѣ. Кусокъ свѣжаго масла коровьяго стереть, смѣшать съ шестью взбитыми желтками яичными, прибавить двѣ ложки ренскаго уксусу, и вымѣшать; выложить въ сковородку, прибавить не много отвару петрушечнаго, лимоннаго соку, крошеной лимонной корки, крошеной травы петрушки, поджаренаго луку и толченаго мушкатнаго цвѣту. Когда это закипитъ, положить кусокъ свѣжаго масла коровьяго, въ муку обваляный, или пшеничнаго толченаго сухаря; взварить и облить этимъ отварную щуку.

Соусъ Богемской къ языку вареному или жареному. Сдѣлать подпалку изъ муки съ масломъ коровьимъ, влить не много уксусу пополамъ, съ водою, лимоннаго соку; прибавить изюму, коринки и пряностей; взваривъ, облить языкъ.

Соусъ

Соусъ Саксонской виноградной. Виноградъ перемывъ, столочь въ иготи, продавить сквозь полотенце въ сковородку и варить полчаса, безпрестанно мѣшая. Между тѣмъ два пшеничныхъ сухаря столочь, вмѣшать въ варящійся сокъ, но чтобъ не огустить слишкомъ; прибавить коринки, сахару, корицы, гвоздики, не много инбирю, и взваривъ, подавать къ жареному.

Соусъ Саксонской зеленой къ цыплятамъ. Цыплятъ сварить; изрубить двѣ горсти травы петрушки, растереть съ пятью взбитыми и не много отваромъ отъ цыплятъ разведенными яицами, приправить инбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, приставить на огонь, и варя, безпрестанно мѣшать; положить наконецъ кусокъ масла. Цыплятъ выложить на блюдо, между ими кусковъ обжаренаго въ маслѣ бѣлаго хлѣба, вылить на это соусъ, а края блюда украсть обжареною въ маслѣ коровьемъ петрушкою.

Соусъ Саксонской изюмной. Въ горшечекъ влить добраго вина, положить сахару, кардамону, мушкатнаго цвѣту, не много инбирю и перцу; взварить это. Между тѣмъ размачивать въ водѣ крупнаго изюму, перемыть оной виномъ, положить въ сковородку, изъ горшечка варившееся вылить на него сквозь сито, влить рюмку Португальскаго вина; взварить и подавать къ жареному.

Соусъ Саксонской къ жареной дичинѣ. Растереть съ виномъ четверть фунта мягко столченаго миндалю, и три очищенныхъ и изрубленныхъ хорошихъ яблокъ; протереть сквозь сито, подсластить не много сахаромъ, приправить мушкатнымъ цвѣтомъ и корицею; взварить и облить этимъ жареную оленину и тому подобную дичину.

Соусъ Саксонской къ рябцамъ. Жареныхъ нашпигованныхъ корицею и гвоздикою рябца столочь въ иготи, растереть съ виномъ и бульономъ, прожать сквозь полотенце въ сковородку,

Digitized by Google

родку, приставить на огонь, положить мушкатнаго орѣшку, кардамону, гвоздики и масла коровьяго; взварить, на блюдо покласть обжаренныхъ въ маслѣ ломтей бѣлаго хлѣба, на нихъ вылить этотъ соусъ, а сверху положить жареныхъ рябцовъ.

Соусъ Саксонской къ фазану или тетереву глухому. Взять нѣсколько Португальскаго вина, выдавить въ него сокъ изъ одного лимону; прибавить сахару, корицы, мушкатнаго цвѣту, кардамону, по не многу перцу и инбирю. Когда это взварится, прибавить ядеръ фисташечныхъ, въ сахарѣ вареной померанцовой корки, все мѣлко скрошивъ, и еще взварить. Положить на блюдо гренковъ, посыпанныхъ мушкатнымъ орѣхомъ, на нихъ птицу жареную и облить соусомъ.

Соусъ Саксонской лимонной. Влить въ горшечекъ вина и не много бульёну, положить кусочковъ гренка рѣшетнаго хлѣба; развривъ это, протереть сквозь сито, опять приставить на огонь; приправить мушкатнымъ цвѣтомъ, перцомъ, кардамономъ, и выдавивъ сокъ изъ одного лимону, взварить. Подавать къ жареному.

Соусъ Саксонской орѣховой. Тритцати орѣховъ Грецкихъ ядра, обваривъ кипяткомъ, облупить, столочь въ иготи съ яичными желтками и анчоусами; протереть сквозь сито въ посудину, смѣшать съ Прованскимъ масломъ, перцомъ, солью, печерицами крошеными отварными и уксусомъ.

Соусъ Саксонской померанцовой. Разгорячить въ сковородкѣ шесть золотниковъ коровьяго масла, прибавить ложку крупичатой муки и поджарить до темна; влить на это рюмку вина, не много уксусу, сокъ изъ одного лимону, приправить корицею, гвоздикою и сахаромъ. Взваривъ это, прибавить померанецъ, въ кружки изрѣзанной; приварить не много и подавать къ жареному.

Соусъ Саксонской смородинной. Перебранныя ягоды красной смородины растеръ

Digitized by Google

реть съ хорошимъ виномъ, пропустить сокъ сквозь сито; приставить на огонь, подбавивъ сахару, корицы, малое дѣло инбирю, и уварить до сгущенія. Онымъ обливать жареныхъ птицъ.

Спаржа.

Спаржа по Саксонски заготовляемая. Приставить на огонь горшокъ съ водою, бросить соли и класть спаржу, пучками связанную, обравнявъ у оной внизу концы, когда вода закипитъ; не много поваривъ, вынуть, скласть порядочно въ кадочку, пересыпать перцомъ, налить уксусомъ и закрыть плотно. Къ употребленію надобно ее не много варить, остерегаясь, чтобъ не развалилась.

Спаржа по Саксонски обжареная. У крупной спаржи обрѣзать бѣлые концы по самую зелень, перемыть и отварить въ водѣ съ солью, но чтобъ не разварилась слишкомъ. Сдѣлать жидковатое тѣсто изъ муки, яицъ и молока, или лучше вина; обмочая въ него спаржу, обжаривать въ маслѣ коровьемъ румяно.

Спаржа по Саксонски приготовленная. Спаржу обравнявъ по обыкновенному, отварить въ водѣ, чтобъ осталась нѣсколько тверда. Между тѣмъ приставить надъ жаромъ оловянное блюдо и положить въ него большой кусокъ коровьяго масла. Когда оное станетъ распускаться, взошкнуть на вилку корку хлѣба, и мѣшать, пока масло сдѣлается густоватo; выдавить въ него сокъ изъ одного лимону, и продолжать мѣшаніе. Свареную и осякшую спаржу покласть на блюдо нагрѣтое, облить приготовленнымъ масломъ, посыпать солью и мушкатнымъ цвѣтомъ; нагрѣть еще блюдо, опустивъ дно онаго въ кипящую воду.

Слейсъ.

Слейсъ по Австрійски смѣшанной. Взявъ цыплятъ и молодыхъ голубей, разнять на четвертины и сварить съ кусками молодаго барашка въ говяжей похлебкѣ, а по томъ переложивъ въ закрытую посудину съ масломъ коровьимъ, упаривать. Между тѣмъ въ другую сковородку поло-

жить обжареныхъ или отвареныхъ кліоцокъ, зеленаго гороху, крошеной зеленой петрушки, крошекъ бѣлаго хлѣба, и надвое разрѣзанныхъ сморчковъ, налить масломъ, и равномѣрно накрывъ упаривать; влить отвару, въ которомъ варились вышесказанныя мяса, и взварить; выложить туда же мясо и еще приварить.

Слейсъ по Австрійски яблочной. Очистить хорошихъ кисныхъ яблокъ; изрѣзавъ тонкими ломтиками, положить въ кострюлю, посыпать сахаромъ, смочить не много виномъ, и накрывъ, упаривать, пока яблоки размякнутъ. Тогда, считая на тритцать яблокъ, взять четверть фунта цукату, скрошить оной очень мелко, четверть фунта мягко столченаго миндалю, четверть фунта просѣяннаго сахару, не много крошекъ бѣлаго хлѣба, замѣсить на восьми взбитыхъ яичныхъ желткахъ, а по томъ положить и бѣлки, въ пѣну взбитые. Вылить въ жестяное масломъ коровьимъ вымазанное блюдо и запечь въ печи.

Спинатъ.

Спинатъ по Австрійски. Набрать молодыхъ и нѣжныхъ листовъ спинату, изрубить мелко, положить въ масло коровье, распущенное въ кострюлѣ, съ мелко скрошенымъ лукомъ, и ужаривать. Прибавить печеныхъ каштановъ, не много крѣпкаго говяжьяго бульіону, нѣсколько взбитыхъ яицъ стертыхъ съ сметаною, приправить мушкатнымъ цвѣтомъ и орѣшкомъ. Все это взваривъ, подавать съ обжаренными въ маслѣ ломтиками бѣлаго хлѣба, или печеными печерицами.

Спинатъ по Італіянски. Обварить оной въ кипящей присоленой водѣ, выложить въ холодную воду, выжать, скрошить съ лукомъ дробно, приправить солью, перцомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, и съ прибавкою базилику положить въ распусченное въ кострюлѣ масло коровье; посыпать мукою, влить бульіону и взварить на сильномъ огнѣ.

Стра-

Digitized by Google

Страубенъ.

Страубенъ по Австрійски. На два стакана взогрѣтой и хорошо стертой сметаны положить четыре яица и шесть желтковъ, особливо взбитыхъ, и двѣ ложки добрыхъ дрождей. Вымѣшавъ это, положить на ночвы хорошей пшеничной муки, расчипать и раскласть по немъ комъ масла коровьяго, вылить вышеупомянутое, присолить, вымѣсить проховое тѣсто. Пускать оное съ ложки большой со скважинами въ кипящее сало и жарить; съ каждой ложки выходитъ по одному страубену. Пережаривъ все, посылать, посыпавъ сахаромъ.

Страубенъ по Австрійски другимъ образомъ. Нагрѣвъ крупичатой муки на блюдѣ, влить вскипяченнаго бѣлаго вина съ саломъ, и на каждую штуку страубеновъ, сколько оныхъ сдѣлать располагаешь, считая, положить по одному яицу цѣлому и по одному желтку; присолить и замѣсить жидковатое тѣсто; выпускать по обыкновенному въ горячее сало, жарить и подавать, посыпавъ сахаромъ, горячїе.

Страубенъ по Австрійски сахарной. Крупичатой муки замѣсить на сливкахъ, подбавить взбитыхъ яичныхъ бѣлковъ, довольно сахару, крошечку соли; вымѣсить тѣсто, не очень жидкое. Обжаривать въ салѣ по обыкновенному и горячїе согнуть полутрубкою на скалку.

Страубенъ по Австрійски сметанной. Взявъ по равну сметаны и разболтанныхъ мутовкою яицъ, съ прибавкою крупичатой муки и соли, замѣсить нѣсколько жидковатое тѣсто; выпускать съ ложки въ горячее масло, жарить и посылать, посыпавъ сахаромъ.

Страубенъ по Богемски. Взять шесть большихъ ложекъ муки, разгорячить оную на жару, безпрестанно мѣшая ложкою; положить къ ней четверть фунша сала и поджарить. Въ горщечкѣ смѣшать вина съ водою, и послѣдней должно быть больше, нежели вина. Выдивать мало по малу къ мукѣ поджареной, безпре-

Digitized by Google

станно мѣшая, чтобъ не свернулось комочками. Послѣ выложить на блюдо, влить пять яицъ цѣлыхъ и шесть желтковъ, особливо взбитыхъ; присолить, вымѣсить жидковатое тѣсто. Оное, выпуская въ горячее сало, жарить по обыкновенному.

Страубенъ по Богемски сахарной. Пять полныхъ ложекъ крупичатой муки смочить бѣлымъ виномъ, выпустить шесть или семь яицъ, сахару по произволенїю, замѣсить жидкое тѣсто; выпуская оное чрезъ лейку въ горячее масло коровье или сало, жарить.

Страубенъ по Саксонски яблочной. Очистивъ яблокъ, тѣло, кромѣ сѣмянниковъ, изрѣзать тонкими ломтиками; обмочать оные въ тѣсто жидкое, изъ муки на яицахъ съ сахаромъ, корицею и розовою водою замѣсенное; жарить въ кипящемъ коровьемъ маслѣ, и посыпавъ сахаромъ, подавать.

Струдель.

Струдель по Австрїйски. Десять свареныхъ ядръ бараныхъ изрубить мѣлко съ булкою, въ молокѣ размоченною, зеленою петрушкою, каплуньимъ жиромъ и говяжьимъ мозгомъ изъ костей; поджарить и остудить. По томъ прибавить крошеныхъ въ густую свареныхъ яицъ, ложку сметаны, смѣшанныхъ пряностей и соли; замѣсить густовато. Изъ крупичатой муки на горячей водѣ замѣсить тѣсто, прибавить нѣсколько яицъ цѣлыхъ и столько же однихъ бѣлковъ; перевалять, раскатать тонко, накласть вышепомянутаго крошева, скатать трубкою, разрѣзать въ куски длиною въ палецъ, и чтобъ были не толще большаго ручнаго пальца; сварить оные, или запекать, и подавать, обливъ масломъ, до темна поджаренымъ, съ крошками бѣлаго хлѣба.

Струдель по Австрїйски миндальной. Сдѣлать обыкновенное лапшеное тѣсто, раскатать и покатать по немъ масломъ коровьимъ; четверть фунта мягко столченаго миндалю, столько же просѣяннаго сахару, шесть яицъ цѣлыхъ и де-

Digitized by Google

девять желтковъ, особливо взбитыхъ, перемѣшавъ, намазать на раскатанное тѣсто; свернуть трубочками, жарить въ печи въ горячемъ маслѣ какъ блины румяно; облить вскипяченною сметаною и еще прижарить.

Струдель по Австрїйски раковой. Считая для стола на 15 человѣкъ, взять восемь яицъ цѣлыхъ, отъ четырехъ одни бѣлки, разбить съ теплою водою, присолить и съ пшеничною мукою замѣсить не очень крутое тѣсто; выбивъ оное, поставить въ теплое мѣсто, чтобъ взошло. Полтора фунта раковаго масла растереть въ сметану, съ прибавкою сорока разболтанныхъ яицъ, сливокъ, крошеной травы петрушки и бѣлаго хлѣба; вымѣшавъ, приправить солью, пряностьми, сметаною, подбавить изрубленныхъ ракорыхъ шеекъ и еще вымѣшать. Сдобное тѣсто раскатать тонко, наложить на него этой начинки, скатать, обжарить, какъ блины пекутъ, въ коровьемъ маслѣ; на блюдѣ облить горячею сметаною и пообжарить.

Струдель по Австрїйски сметанной. На сдобное тѣсто, раскатавъ оное, налить сметаны, бѣлаго хлѣба съ яицами стертаго наложить, свернуть, помазать масломъ, посыпать толченымъ сухаремъ и запечь, обливъ сметаною.

Струдель по Австрїйски съ щукиною. Замѣсить изъ хорошей пшеничной муки на яицахъ тѣсто, раскатать тонко. Щуку, въ водѣ съ солью отваренную, обобрать съ костей, изрубить съ петрушкою и хлѣбомъ бѣлымъ, въ маслѣ коровьемъ обжаренными; раскатанное тѣсто намазать сметаною, наложить изрубленную щучину, свернуть, пожарить не много въ сметанѣ, послѣ положивъ кусокъ свѣжаго масла коровьяго, прижарить въ печи.

Струдель по Австрїйски травяной. Тѣсто употребляется къ сему сдобное, а начинка изъ отварной спаржи и другихъ приличныхъ травъ, мѣлко изрубленныхъ и въ маслѣ коровьемъ обжареныхъ. Остудивъ

дивъ послѣ сего травы, прибавить къ нимъ въ бѣломъ винѣ размоченнаго бѣлаго хлѣба, 30 яицъ, сметаны, соли, пряностей, и вымѣшавъ довольно; накласть на раскатанное тѣсто, свернуть и обжаривать по сказанному о другихъ струделяхъ.

Струдель по Саксонски раковой. Шейки и клешни отваренныхъ раковъ вылущивъ, изрубить съ говяжимъ мозгомъ изъ костей, стереть на блюдѣ, съ крошками бѣлаго хлѣба, въ маслѣ обжаренными, нѣсколькими яичными желтками и приправою пряностей. Замѣсить тѣсто на яицахъ, присолить не много, раскатать тонко, сперва вымазать распусченнымъ коровьимъ масломъ, съ кислою сметаною смѣшаннымъ, потомъ наложивъ начинку, скатать улиткою; обжарить въ кострюлѣ въ горячемъ коровьемъ маслѣ; поставя въ печь, облить сливками и взварить.

Студень.

Студень по Австрійски. Развариль въ водѣ четыре телячьихъ ноги и въ части разнятаго пѣтуха въ новомъ горшкѣ; во время варенія жиръ славливать. Отваръ слить въ кострюлю, прибавить сахару, корицы, лимонной корки, выдавить сокъ изъ нѣсколькихъ лимоновъ, подложить нѣсколько яичныхъ бѣлковъ взбитыхъ; вымѣшавъ довольно, взварить и дать въ половину остынуть. Процѣдить студень сквозь сито на блюдо и поставить въ холодное мѣсто, чтобъ застыла.

Студень по Саксонски изъ свиныхъ ногъ. Свиныя ноги, рыла, съ нѣсколькими кусками отъ хребетной кости развариваль въ водѣ съ солью. Когда разварятся очень мягко, снявъ съ огня, остудить и сало снять; отваръ пропустить сквозь сито, прибавить вина, уксусу, инбирю, перцу, мушкатнаго цвѣту, шафрану и не много сахару; выложить на мясо и довариваль. Послѣ отваръ сцѣдивъ сквозь сито, мясо въ глубокомъ блюдѣ скласть, перемѣшать съ половинками облупленнаго миндалю и изю-

Digitized by Google

изюмомъ; вылить на это отваръ и застудить въ холодномъ мѣстѣ. — Студень говяжья и телячья приготовляется такимъ же образомъ.

Сулцъ.

Сулцъ или пламанжъ по Австрїйски айвной. Въ новомъ, однако вываренномъ горшкѣ, приставить на огонь ключевой воды. Когда оная закипитъ, положить въ нее двѣ айвы, и развариvъ мягко, вынуть; двѣ еще положивъ, варить; отъ сваренныхъ оскребать ложкою чистое и мягкое: такъ продолжать, пока всѣ айвы будутъ оскребены. Собранное тѣло растереть мягко, прибавить равную противъ сего долю сахару, подлить воды, замѣсить густоватo и варить, безпрестанно мѣшая, чтобъ не пригорѣло. Испытывать, на оловянную тарелку пуская по каплѣ: естьли садится, значитъ, что довольно уварено.

Сулцъ по Австрїйски вишенной. У спѣлыхъ вишенъ стебельки оборвавъ, столочь оные въ иготи, выложить въ чашу, и давъ постоять два часа, накрывъ, сокъ сквозь полотенце выдавить; приставить на огонь съ прибавкою сахару; подпустить четыре золотника размоченнаго и процѣженнаго рыбьяго клею; взваривъ, процѣдить на блюдо, и поставить застынуть въ холодное мѣсто.

Сулцъ по Австрїйски вишенъ сухихъ. Столочь оныя въ иготи, выложить въ латунной тазикъ, налить двумя стаканами краснаго вина и однимъ стаканомъ воды; накрывъ, подержать три или четыре часа; приставить на огонь, и поваривъ четверть часа, процѣдить сквозь сито; прибавить полфунта сахару, шесть золотниковъ размоченнаго въ водѣ и процѣженнаго рыбьяго клею, и еще немного поварить; послѣ чего процѣдивъ сквозь сито въ чашки, поставить накрывши въ холодное мѣсто.

Сулцъ по Австрїйски земляничной. Спѣлыхъ, отборныхъ ягодъ сихъ протереть сквозь сито. На фунтъ этой гущи положивъ фунтъ сахару съ водою, въ сыропъ раз-

Digitized by Google

разваренаго, уварить густо.

Сульцъ по Австрійски коричной. Шесть сочныхъ лимоновъ отобравъ, съ трехъ изъ нихъ обтереть корку на сахаръ, коего должно быть полфунта; положить въ латунной тазъ, влить два стакана воды, выдавить сокъ изъ всѣхъ лимоновъ, положить двѣнатцать золотниковъ нетолченой корицы, три золотника размоченнаго и процѣженнаго рыбьяго клею; взварить и процѣдить сквозь сито на блюдо.

Сульцъ по Австрійски морельной, или изъ брусквинъ. Спѣлыхъ брусквинъ разварить въ гущу на винѣ пополамъ съ водою; протереть сквозь сито и протертое приставить на огонь, съ прибавкою равной мѣры сахару. Уваривъ густо, сложить въ банку и хранить къ употребленію.

Сульцъ по Австрійски померанцовой и лимонной. Обтереть съ оныхъ корку на сахаръ по самой бѣлокъ, которой съ оставшихъ плодовъ сихъ ободрать и сѣмячки выкинуть. Разрѣзать мясо граньми, положить съ обтертою коркою въ латунной тазъ, прибавить 30 золотниковъ сахару, шесть золотниковъ рыбьяго за сутки размачиваннаго въ теплой водѣ и процѣженнаго клею; варить столько времени, какъ яицо въ густую поспѣть можетъ. Процѣдить сквозь суконной мѣшечекъ, разлить въ чашки и поставить застыть въ холодное мѣсто.

Сульцъ по Австрійски румельной. На бутылку хорошаго вина положить два стакана воды, двѣнатцать столовыхъ ложекъ уксусу, сокъ изъ трехъ лимоновъ, съ одного мѣлко скрошенную корку, двацать гвоздковъ гвоздики цѣлкомъ, двацать зернъ перцу, кусокъ инбирю, двацать волосковъ шафрану и фунтъ сахару; все это варить въ латунномъ тазу. Послѣ положить шесть золотниковъ рыбьяго клею, и когда довольно вскипитъ, процѣдивъ сквозь суконной мѣшечекъ, раздѣлить на три доли: одну часть вылить на блюдо, дать сѣсть, настыкать облупленными и по-

Digitized by Google

пополамъ расколонными миндальными и фисташечными ядрами; по томъ вылить другую часть и тѣмъ же натыкать; наконецъ вылить остатокъ и застудить.

Сульцъ по Австрїйски сахарной. Два стакана вина, столько же воды и мѣлко скрошенной лимонной корки, приставивъ на огонь, дать два раза вскипѣть; подбавить 12 золотниковъ рыбьяго клею, заранѣе размоченнаго и процѣженнаго, сахару, чтобъ было сладко; варить, пока начнетъ сгущаться, процѣдить сквозь суконной мѣшечекъ; раздѣлить на четверо, и каждую часть подкрасить разною краскою, какъ-то: одну кошенилью, другую померанцовою коркою, третью верхушками спинату, четвертую сокомъ фїалокъ; а притомъ произвесть пестроту скрошеннымъ облупленнымъ миндалемъ. Выливать на блюдо сперва одну часть, а какъ застынетъ, другую, и такъ далѣе.

Сульцъ по Австрїйски сливной. Кострюлю мѣдную разгорячить столько, чтобъ почти раскалилась; обварить двумя ложками уксусу, а по томъ влавъ вина пополамъ съ водою, положить самыхъ спѣлыхъ сливъ, или черносливу сухаго, и разварить въ гущу; послѣ чего дать простоять ночь въ холодномъ мѣстѣ, накрывъ. На другой день протереть сквозь сито, приставить на огонь съ сахаромъ и толчеными корицею и гвоздикою и уварить до сгущенїя.

Сульцъ по Австрїйски съ рябиною. Спѣлой рябины, убитой уже морозомъ, осчипать отъ стебельковъ и глазковъ; разварить въ гущу въ винѣ пополамъ съ водою; протереть сквозь сито къ отдѣленїю сѣмячекъ и кожицъ; приставить на огонь съ толчеными сахаромъ, корицею, гвоздикою, мѣлко скрошенною лимонною коркою, въ водѣ настоянымъ шафраномъ, подавить лимоннаго соку и уварить густо.

Сулцъ по Богемски. Сварить телячьи ноги въ самую крѣпкую студень: сцѣженой отваръ этотъ уварить еще крѣпче. Взять ку-

Digitized by Google

кусокъ этой студени, пять или шесть яичныхъ желтковъ, стаканъ лучшаго вина, корицы, лимонной корки и сахару; взогрѣвъ, процѣдить сквозь суконной мѣшечекъ на блюдо. Можно съ этою студенью варить сулцъ изъ молока, и, вмѣсто желтковъ, класть 24 зерна сладкаго и 12 зернъ горькаго миндалю.

Супы
Австрїйскїе.

Сулъ брункольной. Капусту сїю изрубивъ мѣлко, положить съ фунтомъ масла коровьяго, двумя ложками муки, вымѣшать, и накрывъ, упаривать, чтобъ размякла; по томъ налить горячимъ мяснымъ отваромъ, прибавить вылущенныхъ и жеребейками скрошенныхъ каштановъ, уварить, пока сдѣлается густоватъ. Естьли же окажется еще не довольно густъ, подбить подпалкою.

Сулъ винной. На холодномъ винѣ растереть въ чашкѣ нѣсколько муки, подбавить нѣсколько яицъ цѣлыхъ и вдвое противъ того желтковъ; влить въ кострюлю двѣ части вина и одну часть воды; когда закипитъ, вылить туда же первую смѣсь, размѣшать, подбавить тертаго мушкату и шафрану, присолить не много и взварить; въ чашу положить сухариками накрошеннаго бѣлаго хлѣба, посыпать корицею и вылить на это супъ.

Сулъ гороховой. Развaрить горохъ съ петрушкою и поджареными хлѣбными корками очень мягко; протереть сквозь сито; сдѣлать подпалку изъ масла коровьяго съ мукою и мѣлко скрошеннымъ лукомъ; влить на нее протертой гороховой супъ, приправить виномъ или уксусомъ и вылить на размоченной хлѣбъ.

Сулъ гороховой съ селлереею и калустою брокoли. Свареной и протертой гороховой супъ варить съ крошеною селлереею; прибавить обжареной броколи, подбить подпалкою, приправить пряностьми, посолить, и вымѣшавъ, еще приварить.

Сулъ Гуггенмукенъ называемой. Сварить курицу

цу въ хорошемъ мясномъ бульёнѣ, прибавить корней петрушки и толченаго мушкатнаго цвѣту. По свареніи курицу вынуть вонъ, а въ супъ положить пшена Сарацинскаго и въ маслѣ обжареныхъ гуггенмуковъ, и варить. Когда поспѣетъ, растереть два яица и шафрану съ сметаною; подбить горячій супъ и выложить на курицу въ чашу.

Супъ изъ чернаго хлѣба. Въ жидкой гороховой супъ положить ломтиками скрошеныхъ корней петрушки свареной, сухариками нарѣзаннаго рѣшетнаго хлѣба, въ салѣ обжареннаго; взварить, приправить пряностьми и солью, и въ горячій выпустить нѣсколько яицъ, чтобъ заварились.

Супъ икряной Въ горшкѣ варить петрушки, подбить подпалкою, съ лукомъ крошенымъ обжаренною; икру рыбью, разрѣзавъ кусками, посыпать солью, сварить и подавать, приправивъ солью и пряностьми.

Супъ кервельной. Кервель сперва обжарить въ маслѣ коровьемъ, выложить въ жидкой гороховой супъ, прибавить нѣсколько лягушечьихъ заднихъ ногъ, сварить, и вылить въ чашу на ломти бѣлаго хлѣба, въ маслѣ коровьемъ обжаренные.

Супъ крошеной. На поваренную доску всыпать муки, выпустить въ нее нѣсколько яицъ, присолить, замѣсить и тѣсто скрошить мѣлко; послѣ чего протереть сквозь рѣшето. Протертое выложить въ глубокую сковороду въ горячее масло и обжарить румяно; налить на это мяснаго отвару, приправить мушкатнымъ орѣшкомъ и взварить.

Супъ лимонной. Курицу разнявъ въ части, налить добрымъ говяжьимъ отваромъ, прибавить нѣсколько вина и варить. Подбить подпалкою, обжарить въ маслѣ зеленой петрушки съ крошеною лимонною коркою и развесть сметаною; вымѣшавъ, выложить въ супъ, приправить пряностьми, и приваривъ, подавать съ частьми курицы.

Супъ миндальной. Полфунта мягко столченнаго мин-

Digitized by Google

миндалю размѣшать въ сливкахъ взваренныхъ и размоченнымъ въ нихъ же бѣлымъ хлѣбомъ; развести это полуторою бутылкою вскипяченнаго молока. Все это пропустить и протереть сквозь сито въ кострюлю, масломъ коровьимъ вымазанную, и взварить; напослѣдокъ прибавить кусочикъ коровьяго масла и присолить.

Супъ молочной. Варить молоко полчаса съ кусочкомъ сахару и малою долею кишнецу; обжарить на рашпарѣ кусочками нарѣзаннаго бѣлаго хлѣба, обмочить въ яичные взбитые желтки, обжарить въ маслѣ, и на оные въ чашу вылить сквозь сито сваренной молочной супъ.

Супъ мучняной. Замѣсить изъ муки на яицахъ очень крутое тѣсто; оное стеревъ на терку, въ молокѣ или мясномъ отварѣ сварить.

Супъ мюшерлъ называемой. Курицу разнявъ, кости въ частяхъ раздробить, скрошить мѣлко луку и зеленой петрушки. Положить въ горшокъ масла коровьяго и двѣ ложки Прованскаго; положить разнятую курицу, прибавить толченаго пшеничнаго сухаря, мушкатнаго цвѣту, поллимона, крошеной лимонной корки, сокъ изъ одного лимону и шесть ложекъ добраго вина; накрыть и на угольномъ жару исподоволь упаривать, чтобъ мясо сдѣлалось мягко; послѣ того налить говяжьимъ бульіономъ, приварить, забѣлить двумя ложками сметаны, посыпать пряностей и еще взварить.

Супъ мясной. Развари въ водѣ пшена Сарацинскаго, воду сцѣдить, налить добрымъ мяснымъ отваромъ, доварить, подбить нѣсколькими яичными желтками; взварить еще и процѣдить сквозь сито въ чашу на ломти тѣмъ же супомъ размоченнаго бѣлаго хлѣба.

Супъ ластетной. Цыплятъ расплоставъ, спрыснуть солью и уксусомъ. Въ кострюлю положить слой скрошенаго говяжьяго мозгу изъ костей и куринаго жиру, слой цыплятъ на это,

Digitized by Google

это, по томъ лимонной корки, капорсовъ, размарину, лавровыхъ листовъ скрошеныхъ, смочить виномъ и уксусомъ; такъ продолжать слоями, сколько достанетъ цыплятъ. Ужарить, накрывъ кострюлю, въ печи. Послѣ того налить говяжьимъ бульіономъ, подбить подпалкою, приправить толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ и взварить.

Сулъ петрушечной. Курицу разнявъ на четверо, съ корнями петрушки, длиновато скрошенными, обжарить въ коровьемъ маслѣ, съ прибавкою говяжьяго мозгу изъ костей. Налить говяжьимъ бульіономъ и малою долею вина; по сваренїи подбить подпалкою и приварить.

Сулъ ливной. Растереть въ пивѣ не много муки; подмѣшать въ это осмнатцать особливо разболтанныхъ яичныхъ желтковъ. Приставить на огонь шесть бутылокъ бѣлаго пива. Когда закипитъ, выложить приготовленные желтки, мѣшать безпрестанно; положить сахару кусочикъ, соли, пряностей, свѣжаго масла коровьяго кусокъ, сухариками изрѣзаннаго рѣшетнаго хлѣба, или бѣлаго хлѣба гренковъ положить въ чашу и вылить на него пивной супъ.

Сулъ портулачной. Набрать листовъ портулаку, перемыть и приставить на огонь, съ кусочками мѣлко скрошеной ветчины, налить мяснымъ отваромъ и варить около получаса. Бѣлаго хлѣба сухариками накрошеннаго обжарить въ маслѣ коровьемъ, положить въ чашу и супъ на нихъ вылить.

Сулъ почечной. Изрубить мѣлко почекъ говяжьихъ, телячьихъ и свиныхъ, съ лукомъ и петрушкою; подмѣшать въ нихъ толченаго пшеничнаго сухаря, инбирю, мушкатнаго цвѣту и соли. Все это обжаривъ въ маслѣ коровьемъ, налить добрымъ мяснымъ отваромъ, вымѣшать, и сваривъ, вылить въ чашу на размоченной тѣмъ же супомъ бѣлой хлѣбъ.

Сулъ раковой. У сваренныхъ раковъ вылущить шей-

Digitized by Google

шейки, прочее столочь въ иготи съ обжаренною хлѣбною коркою и молоками карпевыми; выложить въ кострюлю, и, наливъ гороховымъ супомъ, варить; послѣ чего протереть сквозь сито въ горшокъ и варить; въ чашкѣ растереть щепотку муки съ водою, нѣсколькими яицами цѣлыми и нѣсколькими желтками и сметаною; подмѣшать въ супъ, положить шейки, приправить солью и пряностьми; поварить, не допуская вскипѣть.

Супъ раковой съ молокомъ. Молока смѣшавъ половамъ со сливками, поставить на огонь, и когда вскипитъ, дать въ половину остынуть. Раковъ отваривъ, шейки и клешни вылущивъ, столочь, растереть съ молокомъ и нѣсколькими желтками; положить въ молоко, поставить оное на огонь; мѣшая, варить, положить кусочикъ сахару и не много соли. Въ чашѣ размочить тѣмъ же супомъ бѣлаго хлѣба и вылить на оной супъ оставшій.

Супъ рябцовой. Жаренныхъ рябцовъ, или фазана мясо обобравъ, мѣлко изрубить, прибавить къ нему въ сливкахъ размоченнаго бѣлаго хлѣба, облупленнаго миндалю и кусокъ свѣжаго масла коровьяго: все это столочь въ иготи; выложить въ горшокъ, наливъ куринымъ бульёномъ, и варить; послѣ пропустить сквозь сито, а гущу выложивъ въ салфетку, туда же выдавить. Процѣженное опять поставить на огонь, съ прибавкою мушкатнаго цвѣту и кусочка масла, и варить; ломтей бѣлаго хлѣба обжаривъ въ салѣ, положить въ чашу, съ кусками остатковъ мяса рябцоваго или фазанья, вылить супъ, и накрывъ, подержать не много на горячей золѣ.

Другимъ образомъ: рябцовъ по обыкновенію зажарить на вертѣлѣ; разварить на мясномъ отварѣ сочевицы; сдѣлать подпалку изъ каплуньяго жиру, говяжьяго мозгу изъ костей, съ мукою, мѣлко скрошеннымъ лукомъ, лимоннымъ сокомъ и крошеною лимонною

ною коркою; вылить на оную сочевичной супъ и вымѣшать рябцовъ; скласть въ чашу, выложить на нихъ супъ, и приставивъ на жаровню, дать вскипѣть.

Супъ сборной. Варить говядины, телятины, баранины, свинины и старую курицу въ хорошемъ мясномъ отварѣ. Когда въ первой разъ вскипитъ, и пѣна снята будетъ, положить разныхъ поваренныхъ растѣній, какъ то: кервелю, щавелю, молодой морковй, спинату, латуку, зеленаго гороху, спаржи, также корней, перцу цѣлкомъ, инбирю и мушкатнаго цвѣту нетолченыхъ, и продолжать варенїе. Положить въ чашу размоченныхъ ломтей бѣлаго хлѣба, мясо въ средину, корки и растѣнія вокругъ, а на все это супъ вылить.

Супъ селлерейной. Корней селлереи нарѣзать ломтиками, обжарить хлѣбныхъ корокъ и петрушки; на все это наливъ тонкаго супу гороховаго, сварить; процѣдить сквозь сито въ другой горшокъ и продолжать варенїе. Въ чашечкѣ растереть не много муки на холодной водѣ, прибавить сметаны, нѣсколько яицъ цѣлыхъ и вдвое счетомъ желтковъ; вымѣшать и взбить, вылить въ варящійся супъ; послѣ чего не допускать кипѣть, но приправить солью, пряностьми и кусочкомъ масла.

Супъ сливочной. Взварить большую бутылку сливокъ, по томъ подмѣшать четверть фунта мягко столченаго миндалю, два ломтя бѣлаго хлѣба въ молокѣ размоченныхъ, проварить не много; пропустить и протереть сквозь сито въ кострюлю, масломъ коровьимъ смазанную, положить кусокъ свѣжаго масла коровьяго и сахару и дать одинъ разъ вскипѣть.

Супъ сметанной. Размѣшать на водѣ не много муки, чтобъ ни малаго комочка не осталось, двѣ части сметаны, съ одною частью кипящей воды; смѣшавъ, вылить въ растворъ сказанной, взварить и приправить пряностьми съ солью.

Digitized by Google

Сулъ сочевичной. Сперва сочевицу поразбучить въ кипящей водѣ и воду слить; на сочевицу наливъ тонкаго гороховаго супу, варить; прибавить корней селлереи и петрушки, цѣлыхъ луковицъ, не много базилику и тимїану, нѣсколько жареныхъ рыбъ, яицъ, и сварить; естьли окажется жиръ, оной словить, супъ процѣдить сквозь сито и протереть; опять поставить на огонь, положить сухариками накрошеннаго и въ маслѣ обжареннаго хлѣба; дать вскипѣть.

Сулъ сочевичной съ ветитнами. Сихъ дикихъ голубей нашпековавъ, зажарить. Сочевицу сварить на хорошемъ мясномъ бульїонѣ; жижу слить въ другой горшокъ, часть сочевичныхъ зернъ растеревъ съ сметаною, туда же положить, а остальныя держать въ печи, чтобъ не простыли. Голубей положить въ глубокое блюдо, край онаго обкласть сочевицею и ветчиною вареною; около голубей положить ломтей бѣлаго хлѣба, размоченныхъ супомъ, и сочевичной супъ вылить въ блюдо.

Сулъ спаржной. Очищенную и изрѣзанную курицу обжарить, накрывъ въ маслѣ коровьемъ, чтобъ не потеряла она цвѣту; послѣ налить ее добрымъ говяжьимъ отваромъ и сварить мягко; крошекъ бѣлаго хлѣба, мѣлко изрубленнаго сладкаго мяса, крошеной петрушки, отварной и скрошеной спаржи нѣсколько, обжарить въ маслѣ, положить въ супъ къ курицѣ, вымѣшать, и приваривъ, подавать по обыкновенному.

Другимъ образомъ: спаржу обварить не много въ кипящей водѣ, послѣ скрошивъ мѣлко, варить съ добрымъ бульїономъ, подбавить наконецъ крошеной петрушки и бѣлаго хлѣба размоченнаго; приварить еще и подавать.

Сулъ съ артишочными чашечками. Артишоки очистивъ, чашечки оныхъ варить въ хорошемъ мясномъ бульїонѣ; когда поспѣютъ, вынуть ихъ вонъ и поставить въ теплое мѣсто. Отварить въ особливой посудинѣ телячьяго сладкаго мяса

Digitized by Google

мяса въ бульїонѣ, съ прибавкою бульїону артишочнаго. Положить на блюдо ломтей размоченнаго бѣлаго хлѣба, на нихъ мясо, потомъ супъ артишочной, а по краямъ раскласть чашечки.

Сулъ съ брецелями. Изломавъ брецели въ кусочки, обливать ихъ съ перемѣжкою вскипяченнымъ молокомъ, чтобы поразмякли; присолить, прибавить въ маслѣ коровьемъ обжаренныхъ хлѣбныхъ крошекъ, и въ горячее выпустить нѣсколько яицъ, чтобъ обварились.

Сулъ съ говядиною, называемой олейнымъ. Нарѣзать ломтями говядины, телятины и баранины отъ задней ноги; ветчиннаго сала, говяжьяго мозгу изъ костей и луку скрошить мѣлко; моркови нарѣзать кусками въ палецъ величиною; курицу старую и каплуна разнять на части. Въ глубокой сковородѣ распустить масла коровьяго, мясо укласть слоями, пересыпая рубленымъ мозгомъ, саломъ и лукомъ; поупарить это, и послѣ наливъ говяжьимъ бульїономъ, варить; по томъ приправить пряностьми; процѣдить сквозь сито въ чашу на размоченные ломти бѣлаго хлѣба и части каплуна.

Сулъ съ говяжьимъ мозгомъ. Нарѣзать тонкими ломтями сочной говядины; распустить въ кострюлѣ или горшкѣ масла коровьяго, класть слоями ломти говядины, а между каждымъ слоемъ пересыпать рубленными говяжьимъ мозгомъ изъ костей, ветчиннымъ саломъ, а естьли угодно и лукомъ; приставить на жаръ и дать исподоволь пропрѣть, чтобъ мясо сдѣлалось мягко и сочно; послѣ налить добрымъ говяжьимъ бульїономъ, уварить, приправить пряностьми и подавать по обыкновенїю съ размоченными ломтями бѣлаго хлѣба.

Сулъ съ горохомъ зеленымъ. Цыплятъ разнявъ, обжарить въ маслѣ, налить бульїономъ и варить. Молодаго зеленаго гороху особливо обжарить въ маслѣ мягко; положить къ цыплятамъ и приварить.

Digitized by Google

Супъ съ грибами. Очистивъ черныхъ березовыхъ грибовъ, отварить въ водѣ. Послѣ крупно изрубивъ, обжарить въ маслѣ коровьемъ съ зеленою петрушкою и крошками бѣлаго хлѣба; выложить въ кипящій гороховый супъ, приправить пряностьми, солью и приварить.

Супъ съ каплуномъ жаренымъ. Мясо съ жаренаго каплуна или пуларды, обобравъ съ костей, мѣлко изрубить; столочь въ ихоти съ дватцатью или тритцатью вылущенными устрицами, развести говяжьимъ бульіономъ, и приставивъ на огонь, варить, пока однажды вскипитъ; тогда процѣдивъ сквозь сито, вылить въ чашу на гренки бѣлаго хлѣба.

Супъ съ каплуномъ толченымъ. Оставшее мясо жаренаго или варенаго каплуна обобравъ, мѣлко изрубить, и съ гренкомъ хлѣба мягко столочь. Выложить въ кострюлю, налить кипящимъ говяжьимъ бульіономъ; уваривъ, процѣдить сквозь сито, процѣженное опять приставить на огонь и вылить послѣ въ чашу на ломти, размоченные супомъ же бѣлаго хлѣба.

Супъ съ капустою. Бѣлую капусту распарить въ кипящей водѣ; послѣ выложить въ холодную воду; вынувъ, выжать, разнять граньми, положить въ горячее сало въ кострюлю, прибавить моркови, корней пустарнаку и петрушки, по немногу базилику, тимїану, лавровыхъ листовъ, луковицъ и гвоздики цѣлкомъ; накрывъ, упаривать, чтобъ сдѣлалась гораздо мягка. Тогда словивъ жиръ, капусту переложить въ горшокъ, налить сквозь сито гороховаго супу, съ прибавкою мяснаго бульіону, накрывъ, варить исподоволь четверть часа; по томъ вынувъ капусту, положить въ суповую чашу, укласть размоченными тѣмъ же супомъ ломтями бѣлаго хлѣба, и супъ капустной вылить на это.

Супъ съ капустою красною. Красную капусту, или брунколь называемую, изрѣзавъ кусками, въ палецъ длиною, сварить мягко въ до-

Digitized by Google

добромъ мясномъ бульіонѣ. Вынувъ капусту, положить въ чашу, и накрывъ поставить въ горячую золу, чтобъ не простыла. Въ супъ же положить тетерева жаренаго, кусочковъ ветчины, или кусокъ баранины вареной; варивъ полчаса, подбить подпалкою и приварить. Мясо выложить въ глубокое блюдо, края онаго окласть капустою, а потомъ вылить супъ.

Супъ съ карпемъ крошеным. Обобраннаго съ костей крупнаго карпя мясо обжарить сперва въ маслѣ коровьемъ, потомъ съ малою долею мѣлко изрубленныхъ капорсовъ, крошеною травою петрушкою, крошками бѣлаго хлѣба, въ маслѣ обжаренными, и остатками карпя; налить гороховымъ супомъ, съ прибавкою хлѣбныхъ корокъ; гораздо поваривъ, процѣдить сквозь сито, положить куски карпя, вымѣшать, приправить солью и пряностьми; выложить, приваривъ, въ чашу на ломти размоченнаго бѣлаго хлѣба.

Супъ съ кліоцками. Варить не много селлереи, петрушки, обжареныхъ хлѣбныхъ корокъ, обобраннаго съ костей жаренаго карпя, карася, или щуки, въ гороховомъ супѣ; сваривъ, протереть сквозь сито и пропустить, приправить пряностьми и солью, опять приставить на огонь; сдѣлать малыхъ кліоцокъ, обжарить въ салѣ и приварить въ супѣ.

Супъ съ кровью куриною. Закалывая курицу, кровь собрать въ ренской уксусъ и растерѣть. Курицу разнявъ на четверо, спрыснуть солью, положить въ разгоряченное коровье масло, съ мушкатнымъ цвѣтомъ, гвоздикою, размариномъ, лавровыми листами, крошеною лимонною коркою, щепотью муки, влить вина и уксусу, и накрывъ, на маломъ жарку упаривать; почасту взмѣшивать, чтобъ мука не скипѣлась комками. Когда курица поспѣетъ, травы вынуть вонъ; въ уксусъ съ кровью подбавить сметаны, два яичныхъ желтка, кусокъ свѣжаго масла коровьяго, растереть и взбить; вылить къ кури-

Digitized by Google

цѣ, вымѣшать и съ прибавкою бульйону взварить.

Супъ съ крошевомъ. Въ мѣлкіе кусочки скрошеной свѣжей или соленой бѣлужины обжарить сперва съ двумя луковицами въ маслѣ коровьемъ въ закрытой посудинѣ, насыпавъ и на крышку жару. Въ водѣ съ солью отвареныхъ карпе и щукъ тѣло обобрать съ костей, прибавить вылущенныхъ раковыхъ шеекъ и свареныхъ карпьихъ молокъ, изрубить мѣлко съ петрушкою и крошками бѣлаго хлѣба, въ маслѣ обжаренными; выложить въ чашу все оное, налить процѣженнымъ гороховымъ супомъ, приправить пряностьми, солью, шафраномъ, выпустить нѣсколько яицъ, прибавить сметаны, ломтей бѣлаго хлѣба; чашу накрыть и на горячей золѣ взогрѣть.

Супъ съ курицею. Двухъ куръ разнять на четверо; корокъ бѣлаго хлѣба обмочить въ жидкое на яицахъ замѣсенное тѣсто, и съ частьми куриць обжарить въ кипящемъ салѣ; послѣ все это съ вылущенными кедровыхъ орѣховъ ядрами въ иготи столочь, выложить въ горшокъ, и наливъ говяжьимъ бульйономъ, уварить. Обжарить въ маслѣ цыпляты, сладкаго мяса, вылущенныхъ раковыхъ шеекъ и кончиковъ спаржи, выложить въ супъ, и приваривъ, подавать въ чашѣ съ размоченными ломтями бѣлаго хлѣба.

Супъ съ курицею толченою. Зажаривъ одну или двѣ курицы на вертѣлѣ, помазывая масломъ, мясо съ оныхъ обобрать, а кости съ обжареннымъ хлѣбомъ мягко столочь, налить говяжьимъ бульйономъ, и гораздо уваривъ, процѣдить сквозь сито. Обобранное мясо также столочь, растереть съ сметаною, налить на него въ кострюлѣ вскипяченный процѣженный супъ, и давъ раза два вскипѣть, подавать.

Супъ съ макронами. Цыплятъ сварить въ добромъ мясномъ отварѣ, и когда поспѣютъ, большую часть супу отъ нихъ слить въ особливой горшокъ. Цыплятъ съ оставшимъ накрыть

Digitized by Google

крыть и поставить близь огня, чтобъ не простыли; а въ слитомъ супѣ съ кускомъ свѣжаго масла коровьяго сварить макроны; выложить въ чашу то и другое.

Супъ съ молоками карпевыми. Молоки испечь, растереть съ петрушкою, въ гороховомъ супѣ мягко разваренною, налить гороховымъ супомъ, и пропустить, протирая, сквозь сито, приставить на огонь; когда закипитъ, подбить яичнымъ желткомъ, растертымъ съ сметаною, мѣшая, положить кусокъ свѣжаго масла коровьяго, пряностей, соли, и взварить.

Супъ съ печенками. Изрубить очень мѣлко печень телячью съ другими печенками четвероногихъ, птицъ и рыбъ, столочь въ иготи, налить говяжьимъ бульёномъ, приставить и варить полчаса; прибавить мѣлко скрошеной лимонной корки, сахару, корицы и коринки; приваривъ, подбить нѣсколькими желтками съ супомъ растертыми; и давъ раза два вскипѣть, выложить въ чашу на размоченные ломти бѣлаго хлѣба сквозь сито.

Другимъ образомъ: разнявъ куръ, обжарить въ коровьемъ маслѣ; выложивъ, налить говяжьимъ бульёномъ, съ прибавкою вина, крошеной петрушки и обжаренаго хлѣба, мѣлко изрубленнаго; на взбитыхъ яичныхъ желткахъ растертыхъ и въ иготи столченыхъ влить супу, и растеревъ, приварить, приправить крошеною лимонною коркою и пряностьми; еще дать вскипѣть и подавать.

Супъ съ пшеномъ Сарацинскимъ. Пшено обжаривъ въ коровьемъ маслѣ желтовато, разварить въ говяжьемъ бульёнѣ, и вылить на жареную и чиненую курицу, или на чиненую баранью грудинку.

Другимъ образомъ: рѣпы, накрошивъ жеребейками, отварить въ половину спѣлости въ хорошемъ мясномъ бульёнѣ. Приставить на огонь по равной величиною части говядины, баранины и телятины; наливъ водою, варить часъ; послѣ чего положить не-

Digitized by Google

большой кусочикъ сырой ветчины; столочь въ иготи маленькой кусочикъ ветчиннаго сала съ базиликомъ, положить въ супъ, и еще кусочикъ сыру Пармскаго. Когда мясо поспѣетъ, выложить оное въ чашу; а первой супъ процѣдивъ сквозь сито, приставить на огонь, положить развареное пшено и рѣпу, дать вскипѣть раза два и вылить на мясо.

Супъ съ рыбою. Два звена крупнаго карпя, съ нѣсколькими ломтями бѣлаго хлѣба и двумя яицами обжарить въ маслѣ коровьемъ; послѣ выложить въ кострюлю, съ прибавкою корней петрушки, малой доли базилику и чебору, налить тонкимъ гороховымъ супомъ и варить. По томъ протереть, поливая жижею, сквозь сито; опять приставить на огонь, присолить, приправить тертымъ мушкатнымъ орѣшкомъ, и когда вскипитъ, вылить на размоченные ломти бѣлаго хлѣба.

Супъ съ сморчками. Свѣжіе или сухіе сморчки должно сперва перемыть въ горячей водѣ, по томъ поразварить въ хорошемъ гороховомъ супѣ, разрѣзать на двое и ужарить въ коровьемъ маслѣ, съ мѣлко скрошеною зеленою петрушкою, малою долею крошекъ бѣлаго хлѣба, смятаны, соли и пряностей. Кусокъ рыбы или карпьи молоки мѣлко скрошить, прибавить въ сливкахъ размоченнаго бѣлаго хлѣба, столочь въ иготи; стереть ракового масла въ смятану; взбить одну часть яицъ цѣлыхъ и вдвое противъ того желтковъ, приправить мушкатнымъ цвѣтомъ и солью; все это смѣшать съ прибавкою смятаны; кострюлю вымазать масломъ коровьимъ, накласть этой смѣси, на нее сморчковъ, а по томъ опять смѣси и опять сморчковъ, пока все изойдетъ; посыпать крошками бѣлаго хлѣба, покапать распущеннымъ масломъ коровьимъ и смятаною, и запекать медленно между двухъ огней. Сдѣлать изъ масла легкую подпалку, влить на нее гороховой супъ, въ которомъ сморчки варились, нѣсколь-

сколько сливокъ, приправить пряностьми и солью. Ужареные сморчки кусками разрѣзавъ, покласть въ чашу и супъ на нихъ вылить.

Другимъ образомъ: сморчки очистивъ, скрошить мѣлко и обжарить въ маслѣ коровьемъ съ крошеною петрушкою и крошками бѣлаго хлѣба; налить добрымъ говяжьимъ бульёномъ и разварить мягко. Послѣ не много муки стеревъ съ яичными желтками, съ смешаною сбитыми, положить въ супъ, съ кускомъ свѣжаго масла коровьяго, взварить и выложить на ломти бѣлаго хлѣба размоченные.

Супъ съ телятиною. Грудину съ частью ребръ, или заднюю ногу телятины варить со спаржею. Отрѣзанные твердые концы спаржи съ петрушкою и латукомъ варить особливо въ мясномъ отварѣ, и оной сквозь сито вылить на мясо; взварить, мясо выложить въ блюдо, края онаго окласть спаржею и супъ вылить на мясо.

Супъ съ телячьими рубцами. Вычистивъ телячьи рубцы, сварить, и остудивъ, изрубить съ петрушкою мѣлко. Нѣсколько взбитыхъ яицъ стереть съ мукою, смѣшать съ изрубленнымъ и присолить; положивъ въ кострюлю въ горячее масло коровье, обжарить, налить кипящимъ куринымъ или другимъ мяснымъ отваромъ, приправить мушкатнымъ цвѣтомъ и инбиремъ; приварить не много. Наконецъ бѣлаго хлѣба ломтей размочить супомъ, и оставшій супъ съ рубцами на нихъ выложить.

Супъ съ улитками. Сваренныхъ и вылущенныхъ улитокъ изрубить мѣлко, съ петрушкою и крошками бѣлаго хлѣба, въ маслѣ коровьемъ обжаривъ, сварить въ гороховомъ супѣ съ подпалкою и прибавкою сметаны, приправить пряностьми, и вылить на ломти хлѣба, размоченные прежде тѣмъ же супомъ.

Супъ съ фазаномъ. Зажаривъ фазана на вертелѣ, положить въ пространное глубокое блюдо. Сорокъ вы-

Digitized by Google

лущенныхъ устрицъ обжарить въ маслѣ коровьемъ, вылить два стакана добраго краснаго вина на нихъ, прибавить соку изъ устрицъ, при вылущиваніи собираемаго, выдавить сокъ изъ одного лимону, приправить пряностьми; взваривъ, выложить на фазана въ блюдо, накрыть оное и приварить на жаровнѣ.

Сулъ съ цыплятами. Сварить оныхъ въ хорошемъ мясномъ отварѣ. Зеленаго гороху съ петрушкою и кускомъ свѣжаго свинаго сала съ мяснымъ же отваромъ варить въ особливой посудинѣ. Когда поспѣетъ, горохъ столочь, и протеревъ сквозь сито, поливая его отваромъ, приставить на жаръ, чтобъ былъ горячь. Въ чашу положить ломтей бѣлаго хлѣба, размочить супомъ, выложить цыплятъ, а на нихъ супъ гороховой.

Сулъ съ черепахою. Черепахъ сперва пораспарить въ кипяткѣ, по томъ вычистивъ, разнять въ куски; сдѣлать изъ сала съ малою долею муки легкую подпалку, куски въ ней пообжарить; налить на это воды, въ которой варена петрушка, и довершить варенїе. Прибавить лимоннаго соку, крошеной лимонной корки, пряностей и шафрану; вскипѣтивъ, вылить все на ломти размоченнаго бѣлаго хлѣба въ чашу.

Сулъ съ щукою. Обобравъ щучину съ костей, скрошить въ кусочки, спрыснуть солью, обвалять въ жидкомъ изъ муки на яицахъ тѣстѣ, обжарить въ салѣ вскипяченномъ, столочь въ иготи, растереть съ горячимъ мяснымъ булїономъ, протереть и пропустить сквозь сито въ кострюлю; приставить на огонь, приправить толчеными мушкатнымъ цвѣтомъ, кардамономъ и инбиремъ; давъ раза два вскипѣть, выложить въ чашу на ломти бѣлаго хлѣба.

Сулъ съ щукою толченою. Щучины и карпя обобравъ съ костей, скрошить дробно, послѣ въ каменной иготи съ обжареннымъ корками хлѣба столочь, выложить въ кострюлю, налить гороховымъ супомъ

и

и взварить гораздо; процѣдить сквозь сито, подбить подпалкою, приправить пряностьми, солью и малою долею сливокъ; взварить и выложить на размоченные ломти бѣлаго хлѣба.

Супъ травной. Спинату, кервелю, петрушки, перьевъ цибули, щавелю и борщу скрошивъ мѣлко, обжарить въ маслѣ коровьемъ, или салѣ; влить на это воды и варить четверть часа. Въ чашѣ разбить не много муки съ водою, съ нѣсколькими яицами цѣлыми и вдвое противъ того желтковъ, смѣшать со сметаною, и вливать мало по малу къ варящимся травамъ, безпрестанно мѣшая, но недопуская болѣе вскипать; приправить кускомъ масла коровьяго, пряностьми и солью.

Супъ угревой. Куски угря варить въ винѣ съ водою, или въ пивѣ; молока съ малою долею муки разбить мутовкою, прибавить къ тому два яица; вымѣшавъ, вылить на угря, прибавить толченаго мушкатнаго цвѣту, шафрану, перцу, изюму или коринки и варить. Приправить уксусомъ съ лимоннымъ сокомъ; наконецъ положить въ супъ ломтей бѣлаго хлѣба, въ маслѣ коровьемъ обжаренныхъ.

Супъ фазольной. Развалить фазоли съ корнями петрушки мягко, подмѣшать къ нимъ подпалку изъ масла коровьяго съ мукою и мѣлко скрошенымъ лукомъ; подквасить супъ виномъ, или уксусомъ, процѣдить, приправить пряностьми и солью, и выложить на фазоли.

Супъ цицерной. Этотъ горохъ, наливъ холодною водою, поставить на ночь въ печь; по утру приставить на огонь и развалить мягко, подбить подпалкою, приправить уксусомъ, пряностьми, солью и оставить вскипѣть. Естьли надобно съ онаго сбить лузгу, первую воду слить, налить щолокомъ, за сутки предъ тѣмъ сдѣланнымъ, а по томъ перетереть въ холодной водѣ, при чемъ лузга или кожицы съ него скочатъ.

Супъ

Digitized by Google

Супъ шоколадной. Поджаришь на сковородѣ муки до темна, и просѣять оной, сколько нужно въ кострюлю, и растереть съ холоднымъ молокомъ. Въ другой посудинѣ приставить на огонь сливокъ; когда начнутъ закипать, положить стертаго шоколаду, вымѣшать, выложить въ первой распворъ и съ кусочкомъ свѣжаго коровьяго масла взварить. Естьли въ вышеписанное положить побольше корицы, можно шоколаду не класть.

Супъ яичной. На блюдѣ съ малою долею уксусу и воды растереть нѣсколько муки; подмѣшать въ это шесть или больше особливо взбитыхъ яицъ, слить въ кострюлю, приставить на огонь, и когда закипитъ, блюдо, бывшее съ растворомъ, ополоснуть малою долею бѣлаго вина; прибавить масла коровьяго, пряностей, соли, и взварить.

Супы Богемскіе.

Супъ Бенедиктіанской. Обобрать съ костей по нѣсколку сырой щуки и карпя, мѣлко изрубить и обжарить въ маслѣ коровьемъ; не снимая съ огня, прибавить толченаго пшеничнаго сухаря, влить воды, прибавить подпалку. Въ чашу положить гренковъ бѣлаго хлѣба и вылить на оные супъ.

Супъ винной. Полторы бутылки стараго вина влить въ тазъ латунной, или хорошо вылуженную кострюлю; взять два стакана сливокъ, разболтать въ нихъ пятнадцать яичныхъ желтковъ, полфунта сахару, не много крупичатой муки, съ прибавкою шафрану, мушкатнаго цвѣту и корицы, вымѣшать; когда закипитъ вино, вмѣшать это и взварить. Естьли угодно, можно прибавить въ этотъ супъ полфунта облупленнаго и полосками скрощеннаго миндалю.

Другимъ образомъ: въ мѣру вина для супа подмѣшать двѣ ложки воды, четыре яичныхъ желтка и сливокъ; дать гораздо вскипѣть; вылить въ кострюлю, въ которой разгорячено не много сала, подсластить сахаромъ, приправить

вить корицею и мушкатнымъ цвѣтомъ; варить, пока укипитъ четвертая доля.

Супъ голубиной или Тамплїерской. Съ голубей и курицы обобрать мясо, изрубить мѣлко съ прибавкою говяжьяго сала и мозгу изъ костей; положить въ кострюлю съ кускомъ масла коровьяго и мушкатнымъ цвѣтомъ, и накрывъ, не много ужарить; влить стараго Венгерскаго вина пополамъ съ куринымъ бульїономъ, прибавить крошеной лимонной корки, шафрану, сахару, кусокъ масла коровьяго и взварить. Круглой папушникъ выдолбивъ, съ растертымъ его мякишемъ обжарить въ маслѣ коровьемъ. Взять вылущенныхъ раковыхъ шеекъ, маленькихъ грибовъ, печенокъ и молокъ отъ разныхъ рыбъ; изрубивъ все это съ приправою пряностей, обжарить въ маслѣ коровьемъ; прибавить въ это муки, шафрану, и на яичныхъ желткахъ замѣсивъ, передѣлать въ шарики. Оные опуская въ рѣшетчатой ложкѣ въ супъ, заварить и покласть въ выдолбленной папушникъ; выложить оной на глубокое блюдо и на него супъ.

Супъ гороховой. Смѣшавъ гороху съ перловыми крупами, разварить мягко; послѣ прибавя сливокъ, растереть, и обще съ жижею пропустить сквозь сито; опять приставить на огонь, приправить шафраномъ, солью, мушкатнымъ цвѣтомъ, и съ кускомъ свѣжаго масла коровьяго взваривъ, выложить въ чашу на размоченные ломти бѣлаго хлѣба.

Супъ Доминиканской. Отъ шестидесяти вареныхъ раковъ взять вылущенныя шейки и клешни, еще кусокъ сырой щуки, или карпя, кусокъ бѣлаго хлѣба, въ добромъ винѣ обмоченнаго; изрубить все это, положить въ горшокъ съ масломъ коровьимъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и варить; влить полбутылки добраго вина; въ блюдѣ растеревъ съ сметаною десять яичныхъ желтковъ, выложить въ супъ, взварить и подавать съ гренками бѣлаго хлѣба.

Супъ

Digitized by Google

Сулъ егерской. Положить въ горшокъ слой ломтей рѣшетнаго хлѣба и слой мѣлко изрубленныхъ остатковъ отъ жаренаго, какое то бы ни было, налить говяжьимъ отваромъ, и приправивъ поджаренымъ саломъ, сварить.

Сулъ зеленаго гороху. Вылущить изъ стручей зеленаго гороху, и мякать стручей содравъ съ кожицы, сварить въ горшкѣ. Выловить горохъ и прочее, и съ прибавкою жижи растереть на сливкахъ, пропустить сквозь сито, съ прибавкою масла коровьяго взварить и выложить на гренки бѣлаго хлѣба.

Сулъ изъ чернаго хлѣба. На полбутылкѣ вина и двухъ стаканахъ пива развáривать накрошеннаго мякишу рѣшетнаго хлѣба, съ кускомъ сахару; подбить шестью яичными желтками и взварить съ кускомъ масла коровьяго.

Сулъ каплуней. Съ сыраго каплуна или пулярды обобрать мясо, срубить оное съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей и саломъ молодаго барашка; положить въ кострюлю, налить крѣпкимъ куринымъ бульёномъ, прибавить мушкатнаго цвѣту и свѣжаго коровьяго масла; не много поварить. Взять маленькихъ цыплятъ, сперва не много обварить, послѣ въ маслѣ коровьемъ обжарить; прибавить къ нимъ маленькихъ птичекъ, ягнячьихъ почекъ и сердецъ, также пупковъ куриныхъ; по обжаренiи всѣ оныя выложить на блюдо, укласть ломтями бѣлаго хлѣба обжареннаго въ маслѣ, посыпать пряностьми, вылить супъ, и накрывъ, подержать на горячей золѣ.

Сулъ каплуней толченой. Съ жаренаго или вареraго каплуна обобравъ мясо, мѣлко изрубить; послѣ полфунта миндалю и въ сливкахъ смоченаго бѣлаго хлѣба взявъ, съ мясомъ въ иготи столочь мягко; выложить въ кострюлю, налить куринымъ бульёномъ, прибавить кусокъ масла коровьяго, мушкатнаго цвѣту и сварить. Въ чашу положить гренковъ бѣлаго хлѣба, пару чиненыхъ свареныхъ куръ и вылить на нихъ супъ.

Сулъ

Digitized by Google

Супъ Калуцинской. Скрошить въ сухари ломтей рѣшетнаго хлѣба, обжарить съ лукомъ въ салѣ; налить на нихъ хорошаго мяснаго отвару, положить чиненыхъ фаршемъ маленькихъ жареныхъ птичекъ и сварить.

Супъ Кармелитской. Обобрать мясо съ жареныхъ щукъ или карпей, и съ полфунтомъ миндалю и въ винѣ смоченною булкою столочь мягко; протереть сквозь сито, поливая отваромъ петрушки; въ протертое прибавить подпалку, когда закипитъ; влить туда же растертыхъ съ смѣтаною яичныхъ желтковъ, посыпать мушкатнаго цвѣту; выложить наконецъ въ чашу на сухарики бѣлаго хлѣба, обжаренные въ салѣ.

Супъ карлевой изъ молокъ. Молокъ карпей положивъ въ горшокъ, налить процѣженнымъ гороховымъ супомъ; прибавить сухарями скрошенаго и въ салѣ обжаренаго бѣлаго хлѣба; поваривъ не много, протереть сквозь сито въ другой горшокъ, прибавить нѣсколько ложекъ сливокъ, соли и мушкатнаго цвѣту; уваривъ до желаемой густоты, накатить гороховымъ супомъ, положить кусокъ масла коровьяго и шафрану; держать близъ огня, накрывъ, чтобъ только былъ горячь. Карпя разнявъ на части, обвалять въ жидкомъ тѣстѣ изъ муки на яицахъ и обжарить въ разгоряченномъ салѣ; положить въ чашу съ сухариками бѣлаго хлѣба, въ салѣ же обжаренными; вылить на это супъ, и накрывъ, подержать на горячей золѣ.

Супъ кофейной. Взять двацать четыре золотника кофейныхъ бобковъ, по столько же крошеныхъ цикорныхъ корней и зернъ пшеничныхъ; сжечь, какъ кофе жгутъ, столочь и выложить въ кипящее молоко, варить. Подмѣшать нѣсколько взбитыхъ яичныхъ желтковъ; процѣдить супъ сквозь сито; въ процѣженное положить сахару, корицы, крошеной лимонной корки, и взваривъ, выложить въ чашу на гренки бѣлаго хлѣба.

Супъ

Digitized by Google

Сулъ красной. Фунтъ говядины изрѣзать въ тонкіе ломти, положить въ глубокую глиняную сковороду, съ говяжьимъ саломъ или масломъ коровьимъ, и ужарить; послѣ налить говяжьимъ отваромъ и варить; спустивъ не много, прибавить корней и листовъ селлереи, петрушки, колрабіи и моркови; по сваренїи процѣдить супъ сквозь сито.

Сулъ крошеной. Обобравъ съ жаренаго каплуна мясо, мѣлко скрошить; положивъ въ кострюлю съ масломъ коровьимъ, и накрывши ужаривать; послѣ налить добрымъ говяжьимъ бульїономъ, приправить мушкатнымъ цвѣтомъ, подбить шестью или восмью яичными желтками, съ сметаною стертыми; сварить и выложить въ чашу на гренки бѣлаго хлѣба.

Сулъ къ мясу. Во вскипяченное въ кострюлѣ масло коровье положить анчоусовъ, баранины или телятины, и обжарить; налить на это говяжьяго бульїону; подбить подпалкою, прибавить толченыхъ мушкатнаго цвѣту, инбирю, перцу, нѣсколько лимоннаго соку, уксусу и сметаны, крошеной лимонной корки, кусокъ раковаго масла и свѣжаго коровьяго; мѣшая, взварить.

Сулъ къ щукѣ. Процѣдить сквозь сито въ кострюлю гороховаго супу, положить туда же гренковъ бѣлаго хлѣба, крошеныхъ корней петрушки, и взварить до огущенїя; послѣ развести тонкимъ гороховымъ супомъ, прибавить перцу, мушкатнаго цвѣту, кусокъ свѣжаго масла коровьяго, взмѣшать, и приваривъ, вылить на жареныхъ или отварныхъ щукъ.

Сулъ миндальной. Полфунта мягко столченаго миндалю развести куринымъ бульїономъ, процѣдить сквозь сито; подмѣшать четыре яичныхъ желтка, съ сахаромъ и масломъ коровьимъ стертыхъ, сливокъ, не много муки, добавить бульїону и взвариться.

Сулъ нищенской. Нѣсколько фунтовъ мяса изрѣзать въ тонкіе ломти, гораздо избить обухомъ ножа-

Digitized by Google

жевымъ, покласть на сковороду съ говяжьимъ саломъ, посыпать не много мукою и съ обѣихъ сторонъ обжарить; налить говяжьимъ отваромъ и варить. Полфунта обжаренаго миндалю столочь съ обжаренымъ мясомъ; сдѣлать гренковъ изъ рѣшетнаго хлѣба, обмочить въ варящійся супъ и съ тѣмъ же столочь, также прибавить и говяжьяго мозгу изъ костей и соку съ сковороды, на которой жарилось мясо. Перемѣшавъ довольно эту толчу, развести говяжьимъ бульіономъ, и смѣшавъ съ прочимъ, варить часъ. Послѣ процѣдить сквозь сито, приправить пряностьми и приставить близь огня, чтобы больше уже не кипѣло. Подавать, выложивъ на пшеничные гренки въ чашу.

Супъ раковой. Вылущивъ мясо отъ шестидесяти вареныхъ раковъ, мѣлко изрубить; послѣ съ бѣлымъ хлѣбомъ, смешаною смоченымъ, и кускомъ жареная каплуна столочь въ иготи мягко; выложить въ кострюлю, налить куринымъ бульіономъ, прибавить раковаго масла и мушкатнаго цвѣту, поварить; въ чашу положить нѣсколько чиненыхъ цыплятъ, обжареныхъ ломтиковъ бѣлаго хлѣба, и супъ на это вылить.

Другимъ образомъ: взять сердецъ и пупковъ куриныхъ, двухъ маленькихъ ягнятъ, и сотни двѣ вылущенныхъ раковыхъ шеекъ, мозгъ изъ шести говяжьихъ голяшекъ, изрубить все это мѣлко. Потомъ обжарить въ маслѣ коровьемъ крошекъ бѣлаго хлѣба, смѣшать съ крошеными вещьми въ кострюлѣ; накрыть оную и не много ужарить: тогда налить куринымъ бульіономъ, приправить мушкатнымъ цвѣтомъ и варить. Напослѣдокъ, взявъ не много куринаго бульіону, сливокъ, дюжину яичныхъ желтковъ, растереть и подбить супъ. Въ чашу положить жареныхъ чиненыхъ молодыхъ голубей; гренковъ бѣлаго хлѣба, вылить на это супъ, и накрывъ, подержать на горячей золѣ.

Digitized by Google

Супъ спаржной. Пучокъ спаржи не много отварить въ водѣ съ солью; мягкое изъ ней скрошить очень мѣлко, положить въ глубокую сковороду съ масломъ коровьимъ, и посыпавъ пряностьми, обжарить. Двухъ цыплятъ разнять на четверо, спрыснуть солью и пряностьми, не много мукою, и съ масломъ коровьимъ въ закрытой сковородѣ поужарить; послѣ наливъ говяжьимъ отваромъ, варить. Двацать раковъ спрыснуть солью: мясо восьми изъ нихъ вылущивъ, обжарить въ маслѣ, а послѣ того нѣсколько ломтей бѣлаго хлѣба обжарить же; ломти положить въ большомъ глубокомъ блюдѣ крестообразно, между оныхъ обжареныхъ цыплятъ и раковыя шейки; на это спаржу, а на нее остальныхъ цѣлыхъ раковъ; налить говяжьимъ отваромъ, накрыть и на жаровнѣ сварить.

Супъ телячій. Нарѣзать тонкихъ ломтей отъ телячей задней ноги, избить мягко ножевымъ обухомъ, обжарить въ салѣ; послѣ выложивъ въ кострюлю, налить говяжьимъ отваромъ, и съ прибавкою поваренныхъ кореньевъ сварить.

Супъ травной. Взять щавелю, снити, эндивіи, спаржи и другихъ употребительныхъ травъ, перебрать, негодное въ нихъ выкинувъ, скрошить крупновато, обжарить въ коровьемъ маслѣ, прибавить поваренныхъ корней, и наливъ говяжьимъ бульіономъ, варить.

Супъ улиточной. Сваривъ улитокъ, вылущить и мѣлко изрубить съ обжаренымі въ маслѣ ломтиками бѣлаго хлѣба, пересыпать перцомъ, и въ кострюлѣ обжарить съ масломъ коровьимъ; налить гороховымъ супомъ и взварить.

Супъ Францисканской. Заколовъ курицу, кровь собрать въ ренской уксусъ и растерешь; положить въ мясную похлебку и варить съ прибавкою вина, перцу, гвоздики и другихъ пряностей. Курицу особливо варить въ говяжьемъ бульіонѣ, прибавить кусокъ масла коровьяго, не много варенья

Digitized by Google

ренья смородины красной и вишенъ, сахару, мѣлко скрошеной лимонной корки; сварить, выложить къ сему первой супъ, еще приварить; посыпать кусочками длинноватыми накрошеной свѣжей лимонной корки и корицею.

Супъ хлѣбной. Обжарить въ маслѣ коровьемъ ломтей рѣшетнаго хлѣба и разварить со всѣмъ въ добромъ говяжьемъ бульонѣ; пропустить сквозь сито и опять приставить на огонь, съ кусочкомъ свѣжаго масла коровьяго, приправивъ перцомъ, гвоздикою и мушкатнымъ цвѣтомъ; еще приварить. Рѣшетнаго хлѣба скрошивъ сухариками, обжарить въ салѣ; положить въ чашу съ жареною калбасою, и супъ на это вылить.

Супъ серной. Отъ хвостовой части говядины нарѣзать тонкихъ кусковъ, избить ножевымъ обухомъ, обвалять въ мукѣ и обжарить въ говяжьемъ салѣ. Взять два или три коченка капусты и нѣсколько рѣпъ, налить говяжьимъ отваромъ, прибавить селереи, анчоусовъ, луковицъ цѣлыхъ, перцу, гвоздики, мушкатнаго цвѣту не толченыхъ и скрошеной лимонной корки; варить. Въ чашу положить жареную курицу, или маленькихъ птичекъ жареныхъ, до шемна въ маслѣ обжаренныхъ ломтиковъ бѣлаго хлѣба, и на это вылить супъ.

Супъ шоколадной. Приставить на огонь сливокъ, растереть на сливкахъ же четыре яичныхъ желтка, и когда первыя сливки закипятъ, подбить этимъ; прибавить четыре ложки тертаго шоколаду, взмѣшать и приварить.

Супъ яичной. Десять яичныхъ желтковъ растереть и взбить съ лимоннымъ сокомъ, прибавить кусокъ свѣжаго масла коровьяго и мушкатнаго цвѣту, вымѣшать, и наливъ куринымъ бульономъ, взварить.

Супъ ячной. Перловыхъ крупъ разварить мягко въ говяжьемъ бульонѣ, столочь и протереть сквозь сито, поливая жижею; протертой супъ приставить на огонь, подбить шестью

яичными желтками, растертыми съ масломъ коровьимъ и приварить. — Супъ овсяной или *хаберсупъ* изъ крупъ овсяныхъ дѣлается тѣмъ же образомъ.

Супы Саксонскіе.

Супъ бѣлаго вина. Взваривъ полторы бутылки бѣлаго вина, подбить пятью яицами, съ малою долею крупичатой муки взбитыми, прибавить толченыхъ мушкату, сахару, кардамону, кусочикъ свѣжаго масла коровьяго; варить, безпрестанно мѣшая; вылить на гренки бѣлаго хлѣба, и подавать, посыпавъ сахаромъ и корицею.

Супъ винной съ лимономъ. Влить вина пополамъ съ водою въ кострюлю, хорошо вылуженную, прибавить тертаго хлѣба, и довольно поварить; послѣ пропустивъ сквозь сито, опять приставить на огонь, и съ прибавкою сахару, корицы, кардамону, мушкатнаго орѣха, лимоннаго соку и крошеной его корки, взварить. Покрошить въ него жеребейками цукату.

Супъ земляничной. Приваривъ ягоды въ винѣ, съ прибавкою сахару, пропустить сквозь сито и опять приставить на огонь. Между тѣмъ обжарить въ маслѣ коровьемъ ломтиковъ бѣлаго хлѣба, посыпать сахаромъ и корицею въ чашѣ и вылить на нихъ супъ.

Супъ кервельной. Перебранной кервель мѣлко изрубить, и обжарить въ говяжьемъ салѣ; положить въ кипящій говяжій бульонъ, приварить не много, подбить, двумя яицами, и выложить на гренки бѣлаго хлѣба.

Супъ кислой. Въ разгорячennый мясный отваръ, влить двѣ ложки уксусу, прибавить перцу и шафрану, подпалить ложкою муки, взварить, и выложить на рѣшетной хлѣбъ, сухариками накрошенной.

Другимъ образомъ: въ двухъ стаканахъ сметаны разбить мутовкою два яица, взварить, положить кусокъ свѣжаго масла коровьяго и вылить на гренки бѣлаго хлѣба, поразведши мяснымъ отваромъ.

Супъ

Digitized by Google

Супъ крошеной. Взять яицъ, смѣшать скорбильной муки пополамъ съ пшеничною, замѣсить крутое тѣсто, раскатать не тонко и скрошить въ кусочки; позасушить, изрубить еще мѣльче и засушить больше; напослѣдокъ перетеревъ ихъ между ладоней, обжарить въ маслѣ коровьемъ; разварить въ мясной похлебкѣ и приправить не много масломъ съ мушкатнымъ цвѣтомъ.

Супъ лимонной. Съ двухъ лимоновъ обрѣзать кожу по самое мясо; оное изрѣзать въ тонкіе четвероугольные кусочки, посыпать сахаромъ и оставить, накрывъ, лежать четыре часа. Тогда сдобной булки стеревъ, обжарить въ салѣ, выложить въ чашу, посыпать лимонныя корки скрошивъ, также толчеными корицею и кардамономъ. Потомъ приставить на огонь хорошаго вина, нѣсколько желтковъ яичныхъ, растертыхъ съ свѣжею сметаною, и малое дѣло настояннаго шафрану, туда же съ яичнымъ растворомъ подпустить и съ виномъ вымѣшать. По свареніи вылить вино на корки лимонныя, а туда же положить и мясо лимонное.

Супъ луковой. Накрошивъ сухариками хлѣба, обжарить въ маслѣ коровьемъ, выложить въ чашу, налить горячимъ мяснымъ бульіономъ; прибавить крупно скрошенаго и въ маслѣ коровьемъ обжаренаго луку; чашу накрывъ, приставить на жаръ, и взварить.

Супъ миндальной. Полфунта облупленнаго миндалю столочь въ иготи мягко, выложить на блюдо, растирать съ полуторою бутылкою молока или сливокъ, мало по малу оныхъ подливая; пропустить, выдавливая сіе сквозь полотенце въ горшокъ, подбить четырью яицами, съ сахаромъ и малою долею розовой воды стертыми; вылить на гренки бѣлаго хлѣба и подавать, посыпавъ сахаромъ и корицею.

Супъ мучяной. Двѣ ложки крупичатой муки обжарить въ говяжьемъ салѣ; подбить этимъ кипящій говяжій отваръ, приварить и выложить на бѣлой хлѣбъ, сухариками скрошенной.

Digitized by Google

Супъ Олалатри называемой. У отварныкъ раковъ вылущить шейки; у прочаго тѣла обрѣзать усы, носы и все волосяное: положить все въ игошь и столочь мягко; выложить въ мясной отваръ, и уваривъ, прожать и процѣдить сквозь полотенце; опять приставить на огонь, посыпать перцу, инбирю и мушкатнаго цвѣту; а когда закипать станетъ, положить кусочикъ масла коровьяго. Между тѣмъ съ крошками бѣлаго хлѣба срубить свѣжихъ или сухихъ сморчковъ, печенокъ и пупковъ куриныхъ, положить въ сковородку, налить раковымъ супомъ, прибавить вылущеннаго молодаго гороху; взваривъ, выложить въ супъ; наконецъ вылить оной на обжаренные въ маслѣ ломтики бѣлаго хлѣба.

Супъ подожженой. Нарѣзать ломтей хлѣба, половину оныхъ обжарить въ говяжьемъ салѣ и уклассть въ чашу слой оныхъ, на нихъ слой необжариванныхъ, а потомъ оставшую часть обжаренныхъ ломтей; налить воды въ кострюлю, приставить, и когда закипитъ, выпускать туда нѣсколько яицъ одно по другомъ, но не допускать свариваться, и вынимая ложкою, класть въ чашу на хлѣбъ. Тогда въ чашу налить горячаго мяснаго бульіону и подбить до темна подожженымъ масломъ коровьимъ.

Супъ раковой. Мясо отварныхъ раковъ вылущивъ, сполочь въ игоши, налить, говяжьимъ бульіономъ; положить два ломтя бѣлаго хлѣба, не много вина, мушкатнаго цвѣту, кардамону и кусочикъ масла коровьяго; приваривъ, выложить сквозь сито въ чашу на гренки бѣлаго хлѣба.

Супъ сметанной. Взбить нѣсколько яицъ, подбавить въ нихъ пять ложекъ сметаны, не много уксусу и шафрану; подбить этимъ кипящій говяжій бульіонъ, прибавить кусокъ масла коровьяго, и взваривъ, выложить на скрошенной сухариками бѣлой хлѣбъ.

Супъ сочевичной. Развариить сочевицу мягко въ добромъ мясномъ отварѣ, подбить подпалкою, влить

ложь

ложку уксусу. Зажаритъ двѣ калбасы; положить одну въ глубокое блюдо по срединѣ, а другую изрѣзавъ въ куски по краямъ блюда и сочевицу свареную вылить.

Сулъ съ анчоусами. Обобранныхъ съ костей анчоусовъ налить виномъ пополамъ съ говяжьимъ булїономъ и нѣсколькими ломтиками бѣлаго хлѣба. По сваренїи пропустить сквозь сито, опять приставить на огонь, прибавивъ имбирю, мушкатнаго цвѣту, сокъ изъ одного лимону и кусокъ свѣжаго коровьяго масла; взваривъ, выложить на обжаренной въ маслѣ сухариками скрошенной бѣлой хлѣбъ.

Сулъ съ брецелями. Изломавъ брецели въ маленькїе кусочки, положить въ горячее коровье масло и обжарить; выложить въ суповую чашу, налить горячимъ мяснымъ булїономъ, посыпать перцомъ и имбиремъ, и приварить на жаровнѣ.

Сулъ съ виноградомъ. Обобравъ ягоды, столочь оныя съ пшеничнымъ гренкомъ, приставить, наливши виномъ, на огонь; прибавить толченыхъ корицы, гвоздики и сахару. Взваривъ, процѣдить сквозь сито и выложить на гренки бѣлаго хлѣба.

Сулъ съ вишнями. Столокши свѣжїя вишни, налить виномъ пополамъ съ водою, сварить, и процѣдивъ сквозь сито въ другую посудину, опять приставить; еще влить вина и подбить подпальною мукою; взваривъ, выложить въ чашу на бѣлой хлѣбъ, сухариками скрошеной и въ маслѣ коровьемъ обжареной; подавать, посыпавъ сахаромъ и корицею.

Сулъ съ голубями. Положить въ кострюлю голубей, съ расчипанною въ кусочки эндивїею, толстыми и вдоль расколонными корнями петрушки, связавъ пучкомъ; налить говяжьимъ булїономъ и варить; послѣ прибавить цвѣтной капусты, полосками изрѣзанной; а когда поспѣетъ, приправить смѣшанными пряностьми, крошками бѣлаго хлѣба и кускомъ масла коровьяго. Въ глубокое блюдо поло-

Digitized by Google

жить четыре ломтя бѣлаго хлѣба, обжареныхъ въ маслѣ, смочить не много супомъ; голубей въ средину, между оныхъ эндивію и петрушку развязавъ, также цвѣтную капусту; часть изъ нихъ обкласть по краямъ блюда; по томъ выложить супъ.

Супъ съ горохомъ зеленымъ. Зерна вылущивъ изъ стручей, налить добрымъ говяжьимъ отваромъ, но не долго варить; чтобъ не утратили своего зеленаго цвѣту. Супъ съ гороху сѣдить; одну часть гороху выложить въ чашу, а другую растереть съ бѣлымъ хлѣбомъ, въ супѣ обмоченнымъ, протереть сквозь сито, поливая сѣженнымъ супомъ; приставить на огонь, приправивъ кускомъ свѣжаго масла коровьяго, перцомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ; когда закипитъ, выложить туда же цѣлыя зерна гороху, и приваривъ не много, подавать.

Супъ съ изюмомъ. Взять по горсти изюму и коринки, столочь въ иготи съ 12 золотниками миндалю и двумя пшеничными сухарями, въ винѣ размоченными; приставить на огонь съ двумя стаканами вина, сахаромъ, корицею, и взваривъ, выложить въ чашу на гренки бѣлаго хлѣба.

Супъ съ икрою. Рыбью икру съ молоками растеревъ и разведши гороховымъ супомъ, приставить на огонь, посыпать перцомъ, солью, и съ кускомъ коровьяго масла взваривъ, выложи на гренки бѣлаго хлѣба въ чашу.

Супъ съ крупами мѣлкими. Обжаривъ мѣлкихъ пшеничныхъ крупъ, кои называютъ маннымъ, въ маслѣ коровьемъ, варить съ говяжьимъ бульёномъ, мѣшая, чтобъ не скипѣлись комочками; подбавить кусокъ свѣжаго масла коровьяго, мушкатнаго цвѣту, лимонныхъ соку и скрошеной корки. Выложивъ въ чашу, пустить въ оную половину свѣжаго лимону.

Супъ съ курицею. Остатки вареныхъ куръ и каплуновъ съ костями столочь въ иготи, налить добрымъ говяжьимъ бульёномъ, прибавить мушкатнаго

Digitized by Google

наго цвѣту, кардамону, кусокъ свѣжаго масла коровьяго и варить. Въ чашу положить гренковъ хлѣба или булки, выложить супъ сквозь сито и выпустить нѣсколько яицъ.

Супъ съ мозговыми костьми. Говяжью мозговую кость расколоть вдоль, связать ниткою, варить съ прибавкою мяса; прибавить къ тому четырехъ въ маслѣ обжареныхъ молодыхъ голубей, сморчковъ, корней петрушки и зелени, также селлереи; когда поспѣетъ, подбить крошками бѣлаго хлѣба, съ масломъ коровьимъ стертаго. Въ чашу положить гренковъ бѣлаго хлѣба, кость мозговую въ средину, голубей около кости, между оныхъ корни и сморчки; выложить на это супъ.

Супъ съ огурцами. Очистивъ огурцовъ, скрошить поперегъ кружками, варить въ мясномъ отварѣ; протереть сквозь сито, опять приставить на огонь, прибавить тертаго Пармскаго сыру, кусокъ свѣжаго масла коровьяго и подбить двумя взбитыми яицами; выложить въ чашу на гренки бѣлаго хлѣба.

Супъ съ печенкою. Телячью печень скрошивъ, столочь въ иготи; налить на нее въ кострюлѣ вина, прибавить коринки, мѣлко скрошеной лимонной корки, корицы, настойки шафранной, нѣсколько взбитыхъ яицъ; по сваренїи процѣдить сквозь сито.

Супъ съ легкими. Изрубить мѣлко телячьихъ и свиныхъ почекъ вмѣстѣ съ жиромъ или саломъ ихъ, налить говяжьимъ бульїономъ, приправить мушкатнымъ цвѣтомъ, кардамономъ и кускомъ масла коровьяго; сваривъ, подавать съ гренками бѣлаго хлѣба.

Супъ съ пшеномъ Сарацинскимъ. Пшено обжаривъ въ маслѣ коровьемъ, варить съ говяжьимъ бульїономъ; въ другой горшокъ влить не много тогожъ бульїону, разбить въ немъ мутовкою шесть яицъ, вылить полегоньку ко пшену и не вымѣшивать; подавить лимоннаго соку; выбрать свернувшїяся яица; пшено выкласть на блюдо, на него яица, вылить супъ

Digitized by Google

и посыпать лимонною коркою, полосками скрошенною.

Сулъ съ сыромъ. Натереть пармезану или Голландскаго сыру, разварить съ говяжьимъ булїономъ, пропустить сквозь сито, опять приставить, подбить двумя яицами, приправить кусочкомъ свѣжаго масла коровьяго, инбиремъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, и взваривъ, выложить на гренки бѣлаго хлѣба.

Сулъ съ улитками. Отваривъ оныхъ въ водѣ, половину отложить, а другую изъ черепковъ вылущить, очистить, мѣлко изрубить и сварить съ добрымъ мяснымъ булїономъ, прибавить перцу, мушкатнаго цвѣту, кардамону и кусокъ свѣжаго масла коровьяго. Положить на блюдо бѣлаго хлѣба, сухариками скрошенаго и въ маслѣ обжаренаго; на него укласть цѣлыми улитками вылущивъ, вылить супъ и посыпать полосочками скрошеною лимонною коркою.

Сулъ съ устрицами. Двадцать вылущенныхъ устрицъ изрубить мѣлко, положить въ шесть стакановъ мяснаго отвару, приправить мушкатнымъ цвѣтомъ, кардамономъ и перцомъ; прибавить не много вина, лимоннаго соку и кусокъ свѣжаго масла коровьяго; сваривъ, подбить двумя разболтанными яичными желтками; положить нѣсколько устрицъ цѣлыхъ на гренки бѣлаго хлѣба и на это сквозь сито выложить супъ.

Сулъ съ щукою. Обобравъ мѣло щуки съ костей, скрошить въ кусочки, посыпать солью и мукою, положить въ кипящее масло и гораздо обжарить; послѣ столочь въ иготи; приставить на огонь, наливъ вскипяченнымъ виномъ съ мяснымъ булїономъ, положить кусокъ масла коровьяго, мушкатнаго цвѣту, инбирю и кардамону; взваривъ выложить сквозь сито въ чащу на гренки бѣлаго хлѣба.

Сулъ тертой. Сдѣлать изъ муки на яицахъ крутое тѣсто, свернуть въ комокъ, истереть на терку, и разравнять на листахъ бумаги, чтобъ крошки

Digitized by Google

ки не слипались. Высушивъ, перетеретъ ихъ между ладоней, сварить въ мясномъ бульйонѣ, съ прибавкою куска свѣжаго масла коровьяго и мушкату.

Супъ хлѣбной. Взять малой круглой хлѣбъ, верхъ онаго срѣзать, а по томъ поперегъ разнять въ ломти; оные обжарить въ горячемъ коровьемъ маслѣ, налить кипящимъ говяжьимъ супомъ и посыпать инбиремъ.

Супъ шелковичныхъ ягодъ. На два стакана вина положить пять ложекъ соку шелковичныхъ ягодъ, подвареннаго съ сахаромъ; выдавить сокъ изъ одного лимону, взварить; подбить подпалкою, еще взварить; выложить на сухарики бѣлаго хлѣба, въ говяжьемъ салѣ обжаренные, и посыпать сахаромъ.

Супъ яичной. Пять желтковъ яичныхъ разбить мутовкою, стереть съ малою долею муки крупичатой, ложкою уксусу, и посыпавъ мушкатнымъ цвѣтомъ. Выложить это въ полторы бутылки мяснаго бульйону, размѣшать, и взваривъ, выложить въ чашу на бѣлой скрошеной сухариками хлѣбъ.

Сухари

Богемскіе. На фунтъ толченаго и просѣяннаго сахару взять полтора фунта крупичатой муки, горсть сладкаго очищеннаго и скрошеннаго миндалю, горсть анису или фенхелю, или скрошеной лимонной корки. Сахаръ сперва съ шестью или восмью яицами стереть и взбивать болѣе часу; послѣ подмѣшать муку и прочее, замѣсить на восьми или десяти яицахъ тѣсто, гораздо оное выработать. Разложить это тѣсто въ бумажныя коробочки, посадить на желѣзную сковороду, поставя въ печь, пока они вздуются; тогда снявъ бумагу, довершить печеніе.

Сыры.

Сыръ Богемской къ каплуну. Вопервыхъ сварить каплуна; тонкихъ ломтей бѣлаго хлѣба обжарить въ маслѣ коровьемъ румяно и укласть оными дно оловяннаго блюда; натереть сыру Пармскаго и насыпать на

Digitized by Google

на ломти, по томъ сбитнемъ пряностей; на это положить разнятаго въ части каплуна варенаго, на каждой ломоть по куску: опять посыпать сыромъ и наложить ломтемъ. Напослѣдокъ смочивъ отваромъ, въ которомъ каплунъ варился, накрыть блюдо, и надъ жаромъ дать поупрѣть.

Сыръ миндальной по Богемски. Полфунта облупленнаго и мягко столченаго миндалю растереть на молокѣ, со сливками смѣшанномъ, пропустить сквозь сито, приставить на огонь и варить; подлить нѣсколько ложекъ молока, смѣшаннаго съ размоченнымъ и процѣженнымъ рыбьимъ клеемъ, прибавить довольно сахару и сварить до сгущенія. Разлить въ формы и поставить въ холодное мѣсто, чтобъ застыло.

Сыръ миндальной по Саксонски. Полфунта миндалю облупивъ, столочь въ иготи мягко. Три золотника размоченнаго, разваренаго и процѣженнаго рыбьяго клею влить въ столченой миндаль, прибавить три ложки сахару; варить это четверть часа, разведши сколько нужно водою. Разлить въ формы и застудить.

Т.

Т а ш е н ъ.

Ташенъ изъ миндалю по Австрїйски. На фунтъ просѣянной муки взять два яица цѣлыхъ, три желтка, ложку сметаны, двѣ ложки вина бѣлаго, три ложки воды и крошечку соли; все это размѣшавъ въ горшкѣ, влить въ муку, вымѣсить тѣсто не лѣнясь, и дать оному постоять. Между тѣмъ фунтъ масла коровьяго вымыть, раскатать скалкою и дать осохнуть; тѣсто равномѣрно раскатавъ, наложить на него листъ масла, и накрывши тѣсто остатками лепешки раскатанной, согнуть вдвое, раскатывать скалкою, опять сгибать вдвое и раскатывать; это повторить до трехъ разъ, и между каждымъ разомъ давать тѣсту отдыхать. Между тѣмъ положить въ чашу полтора фунта мягко столченаго миндалю, 36 золотниковъ про-

Digitized by Google

просѣяннаго сахару, восемь яицъ цѣлыхъ и четырнатцать желтковъ, мало по малу выпуская, смѣшивать съ миндалемъ, продолжая это цѣлой часъ; напослѣдокъ прибавить туда же мѣлко скрошеной лимонной корки. Упомянутое тѣсто раскатать въ обухъ ножевой толщиною, разрѣзать рѣзцомъ въ четвероугольники, намазать приготовленною миндальною начинкою; каждой листокъ согнуть и сложить втрое; покласть на жестяной листъ, масломъ коровьимъ смазанной, вымазать желткомъ и запечь. Послѣ на это пирожное можно наложить сахарной ледъ съ крошеными фисташками.

Телятина.

Телятина по Австрійски. Сварить оную въ хорошемъ говяжьемъ бульйонѣ, подливъ не много вина, накрошенныхъ корней петрушки, подбить подпалкою, приправить пряностьми и подавать.

Телятина по Австрійски въ лимонномъ сулѣ. Отварить оную въ хорошемъ говяжьемъ бульйонѣ съ малою долею вина. Когда поспѣетъ, подбить подпалкою. Между тѣмъ мѣлко скрошеныхъ петрушки, кервелю и щавелю обжарить въ маслѣ коровьемъ и выложить въ супъ; напослѣдокъ положить сметаны, лимонной корки, пряностей и взварить.

Телятина по Австрійски съ луковымъ сулемъ. Заднюю ногу телятины обрѣзать тонкими ломтями и посыпать оные солью. Давъ полежать три часа, повѣсить ломти въ дымъ и завялить. Послѣ скрошивъ кусочками, варить въ говяжьемъ бульйонѣ, прибавить обжаренаго въ маслѣ луку, и приквасить уксусомъ.

Телятина по Богемски безъ воды. Нарѣзать тонкихъ ломтей отъ задней ноги, избить ножевымъ обухомъ, покласть рядомъ въ жестяное блюдо, намазать масломъ коровьимъ, въ палецъ толщиною, посыпать мушкатнымъ цвѣтомъ, положить цѣлкомъ нѣсколько перцу и гвоздики, крошеной лимонной корки; накрывъ блюдо, поставить

на

на жаровню и упаривать, по часту ломти переворачивая, чтобъ не пригорѣли. Послѣ подавить лимоннаго соку и положить кусокъ свѣжаго масла коровьяго.

Телятина по Богемски крошеная. Куски жареной телятины скрошить мѣлко, съ прибавкою говяжьяго мозгу изъ костей; положить въ горшокъ, наливъ не много виномъ и супомъ, прибавивъ въ винѣ смоченаго бѣлаго хлѣба, пряностей, капорсовъ, крошеной лимонной корки, кусокъ свѣжаго масла коровьяго; варить, пока жижа сгуститъ.

Телятина по Богемски съ артишоками. Грудину телячью разрубить въ кусочки, очистить и обжарить, положивъ въ горячее коровье масло. Артишоки обваривъ въ водѣ, съ прибавкою пряностей положить къ мясу; взять ветчиннаго сала и говяжьяго мозгу изъ костей по равной долѣ, изрубить мѣлко съ примѣсью перцу, мушкатнаго цвѣту, соли, петрушки, сухаго маіорану и чебору; намазать на телятину, ломтями нарѣзанную, свернуть и на тоненькомъ вертѣлкѣ зажарить, часто помазывая масломъ, и толченымъ пшеничнымъ сухаремъ посыпавъ. Сію обжареную телятину положить по сверхъ прочаго.

Телятина по Богемски съ спинатомъ. Изрубить очень мѣлко кусокъ телятины, съ прибавкою луку, петрушки, маіорану, не много молокомъ смоченнаго и опять выжатаго бѣлаго хлѣба, говяжьяго мозгу изъ костей; приложить къ сему три яица взбитыхъ, приправить инбиремъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и солью; можно приложить, естьли угодно, винограду, или изюму. Эту смѣсь наложить на телячій вычищенной и расправленной желудокъ; разрѣзать въ куски, свернуть трубочками, опутать нитками и обжарить въ маслѣ коровьемъ. Нитки снять, положить въ глубокую сковороду съ обварнымъ спинатомъ, приправить инбиремъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, поужарить, и наконецъ положить кусокъ свѣжаго масла коровьяго.

Тела-

Digitized by Google

Телятина по Саксонски въ капорномъ соусѣ. Положить въ горшечекъ два гренка бѣлаго хлѣба, налить виномъ и мяснымъ отваромъ, положить изрубленныхъ капорсовъ, разварить въ кисель, и процѣдивъ сквозь сито, опять приставить на огонь, прибавивъ перцу, кардамону, мушкатнаго цвѣту, цѣлыхъ капорсовъ, не много сахару и кусокъ масла коровьяго; взваривъ, вылить на телятину на блюдѣ, посыпать крошеною лимонною коркою и коринкою; приварить не много на жаровнѣ.

Телятина по Саксонски въ маслѣ коровьемъ. Мясо изрѣзавъ тонкими ломтями, натереть солью и перцомъ; положить въ сковороду малыми кусочками раздѣленнаго свѣжаго масла коровьяго, на оное слой ломтей, опять масла и опять телятины; накрывъ, поставить въ печь, не очень жаркую, и исподоволь прянить.

Телятина по Саксонски съ курицею. Взять кусокъ телятины отъ задней ноги и двухъ старыхъ куриць, обобрать у нихъ мясо съ ногъ, изрубить мѣлко съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей, посыпать соли и перцу, подмѣшать не много насщойки шафрану, коринки; положить въ черепню, налить мяснымъ отваромъ и виномъ, варить, не вымѣшивая. Когда поспѣетъ, остудить; нарѣзать ломтей телятины, положить въ разгорячённое масло коровье и обжарить до темна; послѣ чего выложивъ ломти на блюдо, наложить на оные крошево, въ сокъ отъ телятины при жаренїи произшедшїй, положить сахару, толченой корицы, коринки, взварить въ горшечкѣ и вылить на мясо.

Телятина по Саксонски распарная. Отъ лопатки мясо обобрать тонкими въ три пальца шириною полосками, побить оное ножевымъ обухомъ, спрыснуть съ обѣихъ сторонъ солью, инбиремъ и гвоздикою; покласть на блюдо, налить говяжьимъ не очень присоленымъ бульїономъ, не много уксусомъ, накрыть

и

и надъ жаровнею варить около часу; когда мясо поспѣетъ, положить кусокъ свѣжаго коровьяго масла и еще приварить.

Телячья грудина.

Телячья грудина по Австрїйски въ рагу. Положить въ кострюлю жирную телячью грудину въ распусченное ветчинное сало, посыпать мукою и обжарить; спрыснуть притомъ пряностьми, прибавить пучокъ душистыхъ травъ, печерицъ и смочить добрымъ говяжьимъ бульёномъ. Когда поспѣетъ, подавать, подавивъ лимоннаго соку.

Телячья грудина тушеная по Саксонски. Телячью грудину согнувъ по обыкновенному, начинить крошевомъ, составленнымъ изъ двухъ куриныхъ печенокъ, срубленныхъ съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей, зеленою петрушкою, крошками бѣлаго хлѣба, солью, пряностьми, замѣсивъ на двухъ яицахъ, и обжаривъ въ коровьемъ маслѣ; обвязать нитками и зажарить сочно на вертѣлѣ.

Телячья лопатка.

Телячья лопатка по Саксонски жареная. Обобравъ съ кости мясо, изрубить оное съ ветчиннымъ саломъ и мозгомъ; выложить въ блюдо, посыпать солью и пряностьми, замѣсить на двухъ яицахъ, съ прибавкою тертаго бѣлаго хлѣба; опять облѣпить этимъ лопатку въ прежнюю форму, нашыкать по мѣстамъ кусочками ветчины и облупленнаго миндалю; обжарить на сковородѣ въ печи, поливая масломъ. Когда поспѣетъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ, съ сухимъ толченымъ размариномъ смѣшаннымъ.

Телячья лопатка по Саксонски, другимъ образомъ приготовленная. Обварить не много лопатку, послѣ чего обжарить въ говяжьемъ салѣ, съ масломъ коровьимъ смѣшаннымъ. Взять не много отвару, въ которомъ телятина варилась, подмѣшать въ него вина и кусковъ облупленной айвы, или хорошихъ яблокъ. Взваривъ, прибавить еще три или четыре ломтиками скрошенныхъ яблокъ и продол-

Digitized by Google

должать варить; напослѣдокъ прибавить сахару, корицы и лимону, кружками нарѣзанаго. Взваривъ это, выложить на лопатку.

Телячья четверть

По Австрїйски съ Англинскаго манеру. Спрыснувъ оную солью и перцомъ, укласть эшалотомъ, шимїаномъ, лавровыми листами, базиликомъ, лимономъ кружками, смочить ренскимъ уксусомъ, оставить стоять ночь; по утру поставить совсѣмъ этимъ и прибавкою куска коровьяго масла, зажарить. Подавать съ слѣдующимъ соусомъ: поджарить въ кострюлѣ муки въ маслѣ коровьемъ, смочить большою ложкою бульїону, прибавить крошеная эшалоту, стаканъ сметаны, уварить не очень густо, приправить капорсами, мѣлко скрошеною лимонною коркою и сокомъ изъ одного лимону.

Тетеревъ глухой.

Тетеревъ глухой жареной по Богемски. Осчипавъ и выпотрошивъ онаго, спрыснуть смѣсью соли, перцу, инбирю, гвоздики, жарить на вертѣлѣ, по часту поливая кипящимъ виномъ и горячимъ саломъ. Сдѣлать къ оному соусъ изъ реинвеину, перцу, гвоздики и сдобной булки; а когда это взварится, прибавить луку, перемытаго изюму, толченаго мушкатнаго цвѣту и облупленнаго миндалю. Тетерева еще спрыснуть инбиремъ, перцомъ и корицею; облить приготовленнымъ соусомъ.

Или: тетерева обваривъ не много, нашпековать саломъ, кусочками корицы и гвоздики, по томъ жарить. Соусъ къ нему сдѣлать изъ вареной и столченой печенки, крошекъ булки, малой доли бульїону, съ приправою гвоздики и корицы.

Тетеревъ глухой жареной по Саксонски. Тетерева спрыснуть внутри и съ наружности солью, толчеными гвоздикою и мушкатнымъ цвѣтомъ, облить крѣпкимъ ренскимъ уксусомъ и держать, накрывъ, сутки въ холодномъ мѣстѣ. Послѣ того обтеревъ, нашпековать. Сердце, печенку и пупокъ его, изрубивъ

Digitized by Google

мѣлко, съ свѣжимъ шпекомъ, обжаритъ въ маслѣ и остудить; прибавить крошекъ бѣлаго хлѣба, мушкатнаго цвѣту и гвоздики, замѣсить на двухъ взбитыхъ яицахъ; начинить этимъ тетерева и жарить на вертѣлѣ, по часту масломъ, а временемъ лимоннымъ сокомъ помачивая. Подавая, облить онаго до темна подпаленымъ масломъ коровьимъ и лимоннымъ сокомъ.

Тетеревъ полевой.

Онаго нашпековавъ, мочить нѣсколько дней въ ренскомъ уксусѣ, съ толчеными можжевеловыми ягодами; а по томъ жарить на вертѣлѣ. Естьли угодно подавать съ соусомъ, сдѣлать оной таковымъ образомъ: ложку поджареной въ маслѣ коровьемъ муки, съ прибавкою вина, лимону кружками, сахару, корицы и инбирю, взварить и вылить на жаренаго тетерева.

Впрочемъ приготовляютъ его тѣмъ же образомъ, какъ фазана и рябца. Смотри сіи статьи.

Торты.

Тортъ Австрійской земляничной. Сдѣлавъ обыкновенное сдобное тѣсто, раздѣлить на двое, и раскатать два листа, одинъ на поддонокъ, другой на крышку. Земляникy, (или малину) посыпавъ сахаромъ и толченою корицею, также малою долею толченаго пшеничнаго сухаря и мѣлко скрошеною лимонною коркою, наложить на поддонокъ, по томъ крышку, и запекать исподоволь въ вольномъ духу.

Тортъ Австрійской лѣшеной. Взять три четверти фунта облупленнаго миндалю; половину онаго смочивъ лимоннымъ сокомъ, столочь въ иготи, а другую скрошить полосками. Столченой миндаль положить въ чашу, прибавить къ нему полфунта просѣяннаго сахару, четыре яйца цѣлыхъ и три желтка; все это вымѣшивать и сипрать полчаса. По томъ изъ муки на двухъ яицахъ съ малою долею сахару замѣсивъ тѣсто, скрошить въ лапшу, обжарить оную слегка въ салѣ; послѣ переломать въ такую же длину, како-

вы

Digitized by Google

вы полоски скрошенаго миндалю; перемѣшать это съ смѣсью толченаго миндалю; выложить на оплаткахъ въ поддонокъ обыкновеннаго торта; наложить крышку и запекать въ вольномъ духу.

Тортъ Австрїйской, Линзерскимъ называемой. Растереть въ сметану безъ четверти фунтъ масла коровьяго; въ продолженїи сего выпустить одинъ по другомъ девять желтковъ и мѣшать полчаса. Взять полфунта мягко столченаго миндалю, полфунта просѣяннаго сахару, шесть золотниковъ столченой мягко корицы, мѣшать, положивъ къ прежнему, часъ; напослѣдокъ прибавить въ это безъ четверти фунтъ крупичатой муки, гораздо вымѣшать. Тортной изъ обыкновеннаго тѣста сдѣланной поддонокъ съ окрайкомъ вымазать саломъ свѣжимъ, изъ половины приготовленной смѣси наложить въ него слой, а на оной какого нибудь варенья; изъ остальной половины вывесть крышку съ разными украшенїями; запечь въ вольномъ духу, а по томъ навести сахарной ледъ.

Тортъ Австрїйской миндальной. Для большаго торта растереть въ сметану восмнатцать золотниковъ свѣжаго сала, подмѣшать въ него безъ четверти фунтъ мягко столченаго миндалю, вымѣшивать и стирать полчаса; прибавить къ тому съ двухъ лимоновъ обрѣзанную и мѣлко скрошенную корку, также и сокъ, да полфунта просѣяннаго сахару, и вымѣшивать еще полчаса; наложить этой смѣси часть въ обыкновенной тортной поддонокъ, съ прибавкою какого нибудь варенья, а изъ прочаго сдѣлать рѣшетку, и запечь въ вольномъ духу.

Тортъ Австрїйской оларной. Полфунта вымытаго коровьяго масла раскатать листомъ, полфунта муки крупичатой положить на пирожную доску; въ чашкѣ взбить три яица цѣлыхъ и три желтка, подбавить четыре ложки свѣжей сметаны и двѣ ложки жидкихъ дрождей; замѣсить на этомъ муку въ

Digitized by Google

тѣсто не очень крутое, раскатать оное, на половину положить масляной листъ; другую половину равномѣрно раскатать, наложить на первую, чтобъ второй листъ на палецъ былъ меньше перваго и въ палецъ толщиною; положить въ тортной поддонокъ съ окрайкомъ; на него изюму, коринки, посыпать сахаромъ и корицею; сверхъ сего двойную рѣшетку изъ тѣста, дать немного постоять, и вымазавъ яицами, запекать.

Тортъ Австрійской рѣшетнаго хлѣба. Взбивать въ чашѣ восемь яицъ цѣлыхъ и шесть желтковъ, прибавить полфунта просѣяннаго сахару и мѣшать полчаса; послѣ положить полфунта мягко столченаго миндалю и вымѣшивать три четверти часа; напослѣдокъ прибавить пригоршни рѣшетнаго мѣлко стертаго хлѣба, толченыхъ гвоздики и мушкатнаго орѣшку, также мѣлко скрошеной лимонной корки: все оное вымѣшавъ, положить въ поддонокъ, наложить обыкновенную рѣшетку, и запекши въ вольномъ духу, навести ледъ.

Тортъ Австрійской сахарной или коричной. Взять полфунта мягко столченаго миндалю, столькожъ просѣяннаго сахару, по четверти фунта масла коровьяго и крупичатой муки, два яичныхъ желтка и девять золотниковъ толченой и просѣянной корицы: все это перетолочь въ ноготи; половину раскатать листомъ, положить въ обыкновенной изъ тѣста тортной поддонокъ, масломъ коровьимъ вымазанной, на листъ накласть варенья, изъ другой половины сдѣлать крышку съ украшеніями и запекать исподоволь въ вольномъ духу.

Тортъ Австрійской слоеной. На полтора фунта крупичатой муки скрошить полфунта масла коровьяго листочками, всыпать полфунта толченаго сахару и раскатывать скалкою, перегибая, какъ поступаютъ съ слоенымъ тѣстомъ; послѣ положить туда же одно яицо и четыре желтка и крошечку соли; еще перекатать. Изъ поло-

Digitized by Google

половины сего тѣста на блюдѣ сдѣлать тортной поддонокъ, наложить въ него варенья, изъ другой сдѣлать рѣшетку, вымазать взбитыми желтками и запекать въ вольномъ духу.

Тортъ Австрїйской съ саломъ. Полфунта свѣжаго сала растереть на блюдѣ въ сметану, положить въ него восемь желтковъ, два яица цѣлыхъ и полфунта мягко столченаго миндалю, вымѣшивать часъ. Прибавить съ одного лимону мѣлко скрошеную корку и безъ четверти фунтъ крупчатой муки; еще вымѣсить. Изъ половины раскатать листъ въ палецъ толщиною, положить на вымазанной масломъ листъ жести, накласть варенья, а изъ другой половины сдѣлать рѣшетку по обыкновенному и запекать.

Тортъ Австрїйской, Шланскимъ называемой. Разогрѣть безъ четверти фунтъ масла коровьяго, дать не много постоять, чтобъ нечистъ на дно осѣла; тогда процѣдить, и пока еще не остыло, вмѣшивать въ него три взбитыхъ яичныхъ желтка; по томъ прибавить шесть золотниковъ толченой и просѣянной корицы, съ двухъ лимоновъ мѣлко скрошеную корку, тридцать шесть золотниковъ мѣлкаго сахару, безъ четверти фунтъ крупчатой муки, и вымѣсить тѣсто; оное раздѣлить пополамъ: изъ одной части сдѣлать обыкновенной поддонокъ, въ которой положить какой нибудь сухой начинки; изъ другой части сдѣлать крышку рѣшетчатую, вымазать взбитыми желтками, посыпать сахаромъ и въ сильномъ жару запечь наскоро.

Тортъ Австрїйской яблочной. Очищеныя яблоки разрѣзать на четверо, сѣмянники выкинуть, остальное изрѣзать тонкими ломтиками, усыпать толчеными сахаромъ и корицею, мѣлко скрошеною лимонною коркою, спрыснуть не много добрымъ виномъ и въ маслѣ коровьемъ обжарить; изъ слоенаго тѣста сдѣлать обыкновенной поддонокъ, положить въ него яблоки; изъ того же тѣста

Digitized by Google

наложить украшенія и рѣшетку; запекать исподоволь въ посредственно жаркой печи.

Тортъ по Богемски, Кардинальскимъ называемой. Употребляется къ сему полфунта миндалю, ночь въ водѣ моченаго, а по томъ облупленнаго и очень мягко столченнаго; смѣшать оной съ фунтомъ просѣяннаго сахару и восмью яичными желтками при безпрестанномъ мѣшаніи; намазать этимъ на оплатки, положить въ шортную сковороду, и когда позапечется, навести ледъ сахаромъ, густо распусченнымъ розовою или иною душистою водою, и допечь.

Тортъ по Богемски корицной. Расчипать кусочками полфунта масла коровьяго, въ полфунта муки крупичатой прибавить полфунта толченаго сахару, восмнатцать золотниковъ толченой корицы и тритцать золотниковъ крошенаго миндалю; перемѣшать это, раскатывая скалкою, съ прибавкою восьми яичныхъ желтковъ; перевалять. Листъ жестяной посыпать сахаромъ; изъ одной половины сдѣлать поддонокъ желаемой формы, положить въ него какого нибудь варенья; изъ другой половины наложить крышку съ украшеніями, вымазать бѣлкомъ яичнымъ, съ сахаромъ смѣшаннымъ, и запекать исподоволь.

Тортъ по Богемски крошевной. Съ полфунтомъ свѣжаго коровьяго масла замѣсить изъ хорошей пшеничной муки крутое тѣсто; оное скрошить мѣлко, прибавить шесть яичныхъ желтковъ, сметаны и соли, перевалять въ тѣсто: изъ онаго сдѣлать поддонокъ и крышку по обыкновенному; а начинку употребить какую угодно.

Тортъ по Богемски Линзерской. На фунтъ свѣжаго масла коровьяго взять двѣнатцать золотниковъ сладкаго миндалю, три яичныхъ желтка, шесть ложекъ вина, четверть фунта сахару и полфунта крупичатой муки; замѣсить въ тѣсто, изъ котораго сдѣлать поддонокъ и крышку обыкновеннымъ образомъ, въ начинку употребить

Digitized by Google

бить что угодно; посадить на жестяномъ листѣ, подстлавши листъ бумаги, и запечь въ вольномъ жару.

Тортъ по Богемски масляной. Полфунта масла коровьяго растереть въ сметану, прибавить въ него двацать два яичныхъ желтка, мѣлко скрошеной лимонной корки и сахару по произволенію; замѣсить въ тѣсто, выложить на блюдо въ обручь и запечь въ вольномъ духу.

Тортъ по Богемски миндальной. Полфунта миндалю скрошить мѣлко, прибавить безъ четверти фунтъ толченаго сахару; въ горшечкѣ восемь яицъ взбивать гораздо, и съ вышеписаннымъ, прибавивъ мѣлко скрошеной лимонной корки, замѣсить тѣсто, сдѣлать изъ онаго тортъ желаемой фигуры; посадить на жестяномъ листѣ, и въ большомъ жару въ половину запекши, намазать взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ съ сахаромъ, и допечь.

Другимъ образомъ: фунтъ облупленнаго сладкаго миндалю, спрыснувъ водою, столочь не очень мягко; смѣшать съ полфунтомъ вымытаго коровьяго масла, восмью яичными желтками, прибавить сахару по произволенію, также померанцовой и лимонной корки; перетолочь все это въ тѣсто, и вымѣсивъ, половину раскатать для поддонка, положить какую угодно начинку; а изъ другой обвесть окраекъ съ украшеніями, чтобъ начинка, на примѣръ варенье, вытечь не могла; запечь въ вольномъ духу.

Тортъ по Богемски половской. Фунтъ сахару разварить въ сыропъ, пока будетъ прястся; тогда положить въ него фунтъ мягко столченаго миндалю, восемь яичныхъ желтковъ, и на умѣренномъ жару мѣшая, подбавить лимоннаго соку и скрошеной лимонной корки; выложивъ это тѣсто на жестяной листъ, половину онаго раскатать въ палецъ толщиною, положить какую угодно начинку, а изъ другой сдѣлать крышку съ желаемыми украшеніями; вымазать яичнымъ желткомъ, смѣшымъ и съ сахаромъ

Digitized by Google

шаннымъ; запечь въ тортной сковородѣ между двухъ огней.

Тортъ по Богемски простой. На три четверти фунта масла коровьяго, взять столько же вѣсомъ муки крупичатой, замѣсить; въ горшечкѣ шесть яичныхъ желтковъ взбить съ сахаромъ, взявъ онаго, сколько угодно, и ложкою толченой корицы; выложить это въ тѣсто, перемѣшать и перевалять, а по томъ сдѣлать тортъ по обыкновенному.

Тортъ по Богемски раковой. На 24 золотника вылущеныхъ раковыхъ шеекъ взять полфунта мягко столченаго и терназоломъ подкрашеннаго миндалю. Раковыхъ шеекъ изрубить и столочь въ тѣсто, а по томъ смѣшавъ съ миндалемъ, прибавить восмнатцать золотниковъ раковаго масла, одинъ яичной бѣлокъ и 30 золотниковъ толченаго сахару; вымѣшавъ, поставить на ночь въ холодное мѣсто. Поутру половину сего тѣста раскатать на жестяномъ сахаромъ посыпанномъ листѣ, посыпать крошенымъ миндалемъ, изюмомъ и крошеною померанцовою коркою; изъ другой половины тѣста сдѣлать крышку съ украшеніями; запекать въ тортной сковородѣ, припустивъ больше жару сверху, нежели снизу; но смотрѣть того, чтобъ запекалось исподоволь.

Тортъ по Богемски сальной. Взять безъ четверти фунтъ сала, смѣшать съ четвертью фунта свѣжаго масла коровьяго, стирать часъ, пока сдѣлается какъ сметана; прибавить въ это двѣнатцать яичныхъ желтковъ, и отъ шести яицъ бѣлки, взбитыя въ пѣну, и еще стирать часъ; по томъ прибавивъ полфунта муки, сахару по произволенію и четверть фунта мягко столченаго миндалю; замѣсить тѣсто, а изъ онаго сдѣлавъ тортъ желаемой фигуры, начинить варенъемъ; вымазать бѣлкомъ, съ сахаромъ взбитымъ, и запекать исподоволь.

Другимъ образомъ: полфунта свѣжаго свинаго сала жарить въ сковородѣ, кожицы вынуть и посыпать

пать толченымъ сахаромъ до тѣхъ поръ, пока сдѣлается густо. Взять тогда полфунта цукату, скрошить; въ горшечкѣ приставить два стакана сливокъ, смѣшанныхъ съ четырьмя взбитыми желтками, и дать свернуться; тогда остудивъ, и сливши отсѣвшую сыворотку, смѣшать съ полфунтомъ толченаго миндалю, говяжьимъ мозгомъ изъ костей, корицею и сахаромъ, въ кострюлѣ на вольной жарокъ приставить накрывъ, и дать поужариться, по часту вымѣшивая, чтобъ не сѣлось, и остудить; послѣ чего смѣшать съ приготовленнымъ саломъ и цукатомъ. Сдѣлать обыкновенной тортной поддонокъ изъ сдобнаго тѣста, наложить въ него начинку оную; изъ того же тѣста сдѣлать крышку съ украшеніями и медленно запекать.

Тортъ по Богемски съ Англинскаго манеру. Стаканъ сметаны съ восмнадцатью яичными желтками, присоливъ, вымѣшать; прибавить крупичатой муки и свалять тѣсто; послѣ втереть въ оное два фунта вымытаго масла коровьяго, тѣсто раздѣливъ пополамъ: изъ одной части сдѣлать поддонокъ, а другую употребить на крышку. Начинку класть какую угодно. Тѣсто это надобно дѣлать въ холодномъ мѣстѣ.

Тортъ по Богемски съ телятиною. Сваренаго телячьяго сладкаго мяса изрубить съ бѣлымъ хлѣбомъ, въ сливкахъ смоченнымъ, прибавить перцу, яицъ, вымѣшать и употребить это въ начинку обыкновеннаго торта.

Тортъ по Богемски съ яицами густыми. Фунтъ облупленнаго и мягко столченаго миндалю смѣшать съ 33 золотниками свѣжаго масла коровьяго, крошеною лимонною коркою и сокомъ изъ двухъ лимоновъ; положить все въ иготь съ пригцатью шестью золотниками сахару, перетолочь, и выложивъ на доску, перевалять; передѣлать въ малые круглые торты, начинить рублеными яицами, въ густую сваренымі, и сажать на облаткахъ на лис-

Digitized by Google

стѣ жестяномъ, масломъ коровьимъ вымазанномъ, къ запеканію въ вольной печной духъ.

Тортъ по Богемски хлѣбной. Взять полфунта сладкаго миндалю, облупить и столочь мягко; вперетть по томъ семь яичныхъ желтковъ и семь яицъ цѣлыхъ, всыпать туда же полфунта толченаго сахару и цѣлой часъ стирать; по томъ столочь три золотника корицы, полтора золотника гвоздики, мушкатной орѣшекъ; столокши просѣять, взять мѣлко скрошеной лимонной корки и фунтъ бѣлаго хлѣба, мѣлко стертаго; смѣшать съ первымъ, и тотчасъ выложить въ форму, масломъ коровьимъ вымазанную, поставить въ жаркой духъ, чтобъ вздулось, а по томъ допекать въ вольномъ духу.

Тортъ по Богемски яичной. Въ полфунта мягко столченаго миндалю положить шесть желтковъ въ густую свареныхъ яицъ, столочь полчаса въ иготи; по томъ прибавить взбитой яичной бѣлокъ, съ крошеною лимонною коркою и сахаромъ, и замѣсить въ крутое тѣсто: изъ половины онаго на жестяномъ листѣ, посыпанномъ мукою, сдѣлать поддонокъ обыкновенной, положить варенья; а изъ другой прорѣзную крышку съ украшеніями; наложить около краевъ бумажной обручь; вымазать яичнымъ съ сахаромъ сбитымъ желткомъ и исподволь запекать.

Тортъ по Саксонски кервельной. Изрубить мѣлко фунтъ облупленнаго миндалю и довольную часть молодаго перебраннаго кервелю также. Влить на блюдо стаканъ смешаны, стереть съ оною стаканъ яицъ, положить туда же миндаль и кервель, прибавить полфунта толченаго сахару и коринки; вымѣшать, положить въ глубокую сковороду въ распусченное масло коровье, пожаритъ, мѣшая безпрестанно; послѣ сдѣлать поддонокъ изъ обыкновеннаго тѣста, положить въ него эту начинку, сдѣлать крышку и запекать.

Тортъ

Digitized by Google

Тортъ по Саксонски миндальной. Фунтъ облупленнаго миндалю столочь мягко, и въ продолженіи толченія подлить двѣ половинки скорлупы яичной розовой воды; выложить на блюдо, прибавить полфунта толченаго сахару, и выпуская одно по одному десять яицъ, цѣлой часъ стирать и мѣшать; выложить въ форму, масломъ коровьимъ вымазанную, и запечь въ вольномъ печномъ духу.

Тортъ по Саксонски мясной. Взять птичьяго, или ягнячьяго, или поросячьяго мяса, или какого угодно; изрубивъ оное очень мѣлко, подмѣшать не много соли, инбирю, перцу, мушкатнаго цвѣту и кардамону; обжарить въ маслѣ коровьемъ и остудить. Сдѣлать изъ обыкновеннаго тѣста поддонокъ съ окрайкомъ, положить въ него мяснаго крошева на палецъ толщиною, сдѣлать изъ того же тѣста крышку по обыкновенному и запечь на жестяномъ листѣ, вымазанномъ коровьимъ масломъ.

Тортъ по Саксонски сальной. Изрубивъ свѣжаго сала, выложить на блюдо, смѣшать съ стертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, малымъ дѣломъ сметаны, яицами и солью. Сдѣлать изъ какого угодно тѣста тортъ, начинить помянутою смѣсью и посыпать корицею; а впрочемъ поступать по обыкновенному.

Тортъ по Саксонски смородинной. Осчипавъ ягоды красной смородины, разгорячить ихъ въ горшечкѣ съ масломъ коровьимъ, смѣшать съ коринкою, сахаромъ, кардамономъ, толченою корицею и тертымъ хлѣбомъ; этимъ начинить тортъ, сдѣланной изъ сдобнаго тѣста; запечь, а по томъ посыпать сахаромъ и коринкою.

Тортъ по Саксонски трехцвѣтной. Въ тортной формѣ сдѣлать поддонокъ съ окрайкомъ изъ сдобнаго тѣста; наложить сперва малины, посыпать сахаромъ и корицею; на это наложить миндальнаго тѣста; а по томъ навести ледъ красной, желтой и бѣлой.

Тортъ

Digitized by Google

Тортъ по Саксонски устричной. Вылущивъ устрицы, посыпать перцомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, немного тертымъ хлѣбомъ, лимонною коркою скрошеною, прибавить лимону ломтиками и обжарить въ маслѣ коровьемъ. Сдѣлать тортъ изъ какого угодно тѣста, начинить этими обжареными устрицами; посыпать фигурою рубленными желтками въ густую сваренныхъ яицъ, положить насчипавъ крошечными кусочками масла, а по томъ поступать по обыкновенному.

Тортъ по Саксонски хлѣбной. Стертаго хлѣба смочивъ малвазирнымъ, или Португальскимъ виномъ, стереть въ густое тѣсто; подмѣшать въ это яицъ, сахару, корицы и гвоздики; сдѣлать поддонокъ изъ какого угодно тѣста, наложить въ него этой начинки на палецъ толщиною; сдѣлать крышку съ украшеніями и запечь въ хлѣбной печи.

Тортъ по Саксонски яблочной. Сдѣлать заварное сдобное тѣсто; хорошихъ яблокъ очистивъ, нарѣзать ломтиками, прибавить коринки, крошенаго миндалю, цукату, крошеной лимонной корки, сахару и корицы; перемѣшать довольно, чтобъ соединилось. Изъ тѣста сдѣлать поддонокъ и крышку съ произвольными украшеніями; положить яблочную начинку и запекать.

Треска.

Треска по Австрійски жареная. Снявъ съ трески кожу, тѣло скрошить въ куски, и спрыснувъ солью, выдавить въ рукахъ; по томъ пересыпать мукою и крошками бѣлаго хлѣба, въ салѣ или маслѣ коровьемъ румяно обжарить; скласть на блюдо, облить сметаною, посыпать мушкатнымъ цвѣтомъ, и приставя на жаровню, не много позапечь.

Треска по Австрійски съ горчицею и масломъ. Сваривъ треску и обобравъ съ костей, дать оной осякнуть; въ горячее масло вмѣшавъ горчицы, приставить на огонь, приварить, не допуская ко вскипѣнію; облить этимъ треску.

Тре-

Digitized by Google

Треска по Австрїйски съ молокомъ. Отваривъ треску въ водѣ по обыкновенному, очистить, обобрать съ костей, спрыснуть солью и выкласть на блюдо. Сдѣлать подпалку съ мѣлко скрошенымъ лукомъ, развести молокомъ, и вскипѣтивъ, облить этимъ треску; накрывъ блюдо, приставить надъ жаромъ и поприварить.

Треска по Австрїйски съ сметаною. Разнявъ треску въ части, положить въ кипящую воду и отварить: къ сему потребно не много времени, для того что она впрочемъ тотчасъ развалится въ крошки. Воду сливъ, окатить треску холодною водою; очистить, и обобравъ съ костей, положить въ глубокую сковороду слоями, пересыпая мѣлко скрошеннымъ лукомъ и крошками бѣлаго хлѣба, обжарить въ маслѣ коровьемъ; послѣ облить не много сметаною, посыпать мушкатнымъ цвѣтомъ и крошеною зеленою петрушкою; накрыть и прижарить.

Треска по Саксонски вареная. Вымоченную треску, или штокфишъ, разнявъ на части, приставить въ горшкѣ на огонь, влить очень не много воды, но соли не класть, и дать вскипѣть только два раза; выкласть на рѣшето, чтобъ вода осякла. По томъ комъ масла коровьяго расчипавъ кусочками, положить въ глубокую сковороду, теплую еще треску обобравъ съ костей, положить туда же, посыпать перцомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, пообжарить, потрясти и выложить на блюдо.

Треска по Саксонски съ масломъ коровьимъ и горчицею. Отваривъ треску, дать ей осякнуть, обобрать съ костей, раскрошить по слоямъ и выложить на блюдо. Въ сковородочку положить масла коровьяго, и когда оное распустится, положить горчицы и не много вина; вымѣшавъ, облить этимъ треску и держать до подаванія на горячей золѣ, чтобъ было тепло, но не вскипѣло.

Треска по Саксонски съ морковью. Оскобливъ морковь

ковь, скрошить сухариками, варить въ говяжьемъ бульйонѣ, съ прибавкою перцу и масла коровьяго. Треску не много поварить въ водѣ, спрыснуть солью, послѣ выжать, обобрать съ костей, положить въ кострюлю, и морковь къ ней, и вымѣшать, и накрывъ, не много поужарить.

Треска по Саксонски съ петрушкою. Отваривъ треску, дать оной осякнуть; на блюдо насчипать кусочками масла коровьяго, посыпать перцу, соли, мушкатнаго цвѣту и крошеной травы петрушки; треску обобравъ съ костей, положить на это слоемъ; посыпать тѣми же приправами и кусочковъ масла; опять слой трески и такъ далѣе. Наполнивъ блюдо, накрыть и поужарить не много надъ жаромъ.

Тыква.

Салатъ изъ оной по Саксонски. Скрошивъ тыкву малыми кусочками, отварить въ водѣ, откинуть на рѣшето и остудить. Выложивъ на блюдо, посыпать солью и перцомъ, облить сбитымъ уксусомъ съ Прованскимъ масломъ и посыпать крошеною лимонною коркою.

Тѣста.

Тѣсто для тортовъ по Австрійски. Взять крупичатой или иной хорошей пшеничной муки, желтковъ яичныхъ и холодной воды по равной мѣрѣ, не много соли, замѣсить не очень крутое тѣсто. Раскатавъ, разрѣзать оное на двѣнацать кусковъ равной величины; каждой намазать свѣжимъ свинымъ саломъ, наложить кусокъ на кусокъ, пораскатать въ палецъ толщиною.

Тѣсто по Австрійски марцеланное. Фунтъ сладкаго миндалю облупая, класть въ холодную воду, чтобъ удержалъ бѣлизну свою; обсушить между двухъ полотенецъ и столочь мягко въ каменной иготи. Во время толченія смочить не много розовою или иною душистою водою; подмѣшать фунтъ толченаго сахару и протереть сквозь сито, а что останется крупнаго, еще перетолочь и протереть; приставить въ сковородкѣ, и безпре-

Digitized by Google

престанно мѣшая, поприпечь. Когда оное къ сковородкѣ прилипать не станетъ, значитъ, что поспѣло: выложить оное тогда въ посудину, сахаромъ посыпанную, и остудить. Раскатать оное скалкою на гладкомъ столѣ, передѣлать въ какія угодно фигуры, и запекать въ вольномъ духу, пока края фигуръ позарумянятся. Ледъ на нихъ наводить изъ сахару на розовой или иной душистой водѣ разведеннаго въ густоту патоки; запекать этотъ ледъ, пока оной начнетъ вздуваться; тогда вынувъ, остудить и сохранять въ сухомъ мѣстѣ.

Тѣсто по Австрійски сдобное. Взять пшеничной муки сколько надобно для употребленія, всыпать въ блюдо. Луку стеревъ на терку, обжарить румяно съ кускомъ масла коровьяго, вылить въ муку и мѣсить, прибавя равную мѣру горячей воды, сколько взято масла; сдѣлать изъ сего не очень крутое тѣсто.

Тѣсто по Богемски лимонное. Растереть полфунта свѣжаго масла коровьяго, прибавить въ него одно яицо цѣлое и четыре желтка, стирать полчаса: послѣ положить туда же сокъ, выдавленной изъ трехъ лимоновъ, съ одного скрошеную корку, полфунта свѣжаго масла коровьяго, прибавить въ него одно яицо цѣлое и четыре желтка, стирать полчаса; послѣ положить туда же сокъ, выдавленной изъ трехъ лимоновъ, съ одного скрошеную корку, полфунта просѣяннаго сахару и столько же муки крупичатой; вымѣсить тѣсто. Въ оное не должно класть мокрой начинки.

Тѣсто по Богемски марцеланное. На фунтъ столченаго и просѣяннаго сахару взять фунтъ крупичатой муки, восемь яицъ, не много воды, и долго стирая и вымѣшивая, прибавить разныхъ пряностей, какъ то мушкатнаго цвѣту, корицы и проч. Сдѣлать рухлое, но не жидковатое тѣсто.

Тѣсто по Богемски сдобное. Всыпавъ на столъ полфунта хорошей муки, вы-

Digitized by Google

выпустить въ нее два яица цѣлыхъ и два желтка, сала кусокъ съ яицо величиною, соли, не много вина и воды, четверть фунта вымытаго масла коровьяго; замѣсить и перевалять.

Тѣсто по Саксонски сдобное тертое. Растереть въ чашѣ два фунта масла коровьяго, чтобъ сдѣлалось какъ сметана; подмѣшать въ него двацать яичныхъ желтковъ; положить въ ведро и опустить на ночь въ колодезь, такъ чтобъ водою только дно онаго захватило. Послѣ того вынувъ, четверть гарнца доброй пшеничной муки высыпать на столъ, и на этомъ маслѣ съ яицами замѣсить тѣсто. Употребляется оное въ торты, а запекается въ вольномъ печномъ духу.

Тѣсто по Саксонски слоеное. Хорошую пшеничную муку высыпавъ на столъ, накласть на нее свѣжаго вымытаго, очень твердаго коровьяго масла, вылить нѣсколько взбитыхъ яичныхъ желтковъ и взогрѣтаго молока; вымѣсить тѣсто, раскатывать скалкою, и накладывая листочковъ масла, оное скалкою втирать; сгибать и перекатывать: что повторить до двацати разъ.

У.

Угорь.

Угорь по Австрійски вареной. Какъ скоро приставленная вода начнетъ закипать, положить въ нее куски угря съ укропомъ. По сваренїи подавать съ уксусомъ или хрѣномъ, или другимъ какимъ нибудь приличнымъ соусомъ.

Или: по отваренїи угря въ водѣ съ солью, остудить и подавать, обливъ уксусомъ, съ Прованскимъ масломъ и перцомъ сбитымъ.

Угорь по Австрійски жареной. Разнявъ онаго въ куски, надрѣзать оные съ боковъ, посыпать солью, перцомъ и лавровыми листами, взлить ренскаго уксусу и лимоннаго соку; накрывъ, дать часа два напитываться; послѣ сего куски обшеревъ, жарить на ра-

Digitized by Google

рашпарѣ. Подавать, обливъ уксусомъ, или соусомъ, сдѣланнымъ изъ коровьяго масла, яичныхъ желтковъ, крошенаго бѣлаго хлѣба, съ крошеною петрушкою.

Къ соусу можно угря обжаривать въ кострюлѣ съ саломъ или коровьимъ масломъ; послѣ обмочить куски угря въ жидкое на желткахъ изъ муки замѣсенное тѣсто, и обжаривать въ печи.

Безъ маринаду жарятъ угря на рашпарѣ; а куски обжареные кладутъ въ банки съ лавровымъ листомъ, перцомъ, кардамономъ и мушкатнымъ цвѣтомъ; наливаютъ ренскимъ уксусомъ, и наложивъ гнетъ, содержутъ въ холодномъ мѣстѣ, гдѣ онаго на долго таковымъ образомъ уберечь можно.

Угорь по Австрїйски копченой. Просоливъ онаго, вывѣсить въ дымъ и коптить самымъ тѣмъ образомъ, какъ поступаютъ съ ветчиною.

Угорь по Австрїйски съ померанцовымъ соусомъ. Снявъ съ угря кожу, разрѣзать онаго въ куски желаемой величины, спрыснуть солью, дать полежать часъ, обтереть потомъ, нашпековать лимонною коркою, обвалять въ мукѣ и обжарить въ салѣ. Для соусу взять корку съ двухъ померанцовъ, разрѣзать оную въ тоненькїе кусочки и положить въ воду, чтобъ горечь нѣсколько повыщянуло; послѣ обжарить въ маслѣ коровьемъ, прибавить щепотку муки, налить вина пополамъ съ бульїономъ, и взваривъ, приправить лимоннымъ сокомъ.

Угорь по Австрїйски съ собственнымъ своимъ соком. Опнятаго и въ куски изрѣзаннаго угря положить въ горшокъ, посыпать солью, положить двѣ изрубленныхъ эшалотныхъ луковицы, шалфеи и перцу; накрыть и упарить въ печи.

Угорь по Австрїйски синеной. Сдѣлать фаршъ изъ раковыхъ шеекъ, съ бѣлымъ хлѣбомъ, инбиремъ, перцомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, малою долею соли, раковымъ ма-

Digitized by Google

сломъ и мѣлко скрошеннымъ лимономъ; замѣсить на яицахъ; или употребить слѣдующій фаршъ: изрубить кусокъ свинины, съ горстью муки, лимономъ, гвоздикою, перцомъ, кишнецомъ и солью; или изъ телятины съ сварными сморчками, капорсами и другими приправами. То или другое замѣсивъ на яицахъ, валять до тѣхъ поръ, пока чисто отъ рукъ отставать будетъ. Куски угря начинить этимъ въ брюхо; а ежели угодно и всѣми тремя разными сими фаршами. По томъ сдѣлавъ сдобное тѣсто, раскатать оное тонко, разрѣзать въ полоски, обвить оными угря, на палецъ толщиною, вымазать лимоннымъ сокомъ, масломъ коровьимъ, посыпать толченымъ пшеничнымъ сухаремъ и запечь въ печи.

Угорь по Богемски съ перцомъ. Подварить перецъ съ жиромъ карьпя, виномъ и малою долею уксусу, растереть въ этомъ не много ржанаго хлѣба; процѣдивъ, приправить перцомъ, гвоздикою и корицею, мукою, смѣшавъ съ сахаромъ и крошечкою соли; взварить еще. Угря разнявъ въ куски, обжарить съ масломъ коровьимъ и приварить въ помянутомъ соусѣ.

Угорь по Богемски съ соусомъ елейнымъ. Приготовить угря, разнявъ въ части, маринированіемъ съ душистыми травами, мѣлко скрошенною шалфеею, Прованскимъ масломъ и лимономъ; послѣ взоткнувъ на малой вертѣлокъ и между каждаго куска взнизавъ лавровой листъ; зажарить. Для соусу скрошить душистыхъ травъ, побольше эшалоту: взогрѣть Прованскаго масла, положить въ него травы и эшалотъ, не много уксусу, сокъ изъ одного лимону, по немногу перцу и соли; взварить, облить этимъ угря на блюдѣ и посыпать крошеною петрушкою.

Угорь по Богемски съ тремя соусами. Приготовить угря по сказанному выше о соусѣ елейномъ; по обжаренїи положить на блюдо, на которомъ подавать;

Digitized by Google

вать; сдѣлать изъ желтковъ яицъ, въ густую сваренцхъ, окраекъ, съ тремя отдѣлами, для положенія въ каждой особливаго соусу, и въ печи не много прижарить. Въ одинъ отдѣлъ употребить соусъ ремоладной, въ другой померанцовой, а въ третій изъ орѣховъ. Смотри въ статьѣ Соусы.

Угорь по Нѣмецки сине отваренной. Разнятаго угря варить въ уксусѣ, съ виномъ и солью, положить не много розовой воды, лимоннаго соку и мѣлко скрошенную лимонную корку. Взваривъ, выложить куски на лавровые листы въ блюдо, между оными положить лимону кружками, и умѣренно присоливъ отваръ, облить онымъ.

Угорь по Саксонски жареной. Облупленнаго и выпотрошеннаго небольшаго угря спрыснуть не много солью, согнуть въ кольцо подобіемъ улитки, взоткнуть на малой и тонкой вертѣлокъ, положить на рашпаръ, вымазанной коровьимъ масломъ; жарить, помазывая масломъ и переворачивая, чтобъ къ рашпару не припекся. Зажаривъ, положить на блюдо и подавать, обливъ масломъ и лимоннымъ сокомъ.

Угорь по Саксонски маринированной. Обобравъ съ угря кожу, куски спрыснуть солью и мушкатнымъ цвѣтомъ; каждой кусокъ съ лавровымъ листомъ обвернуть въ размаринъ и обжарить на рашпарѣ; по обжареніи скласть въ стеклянную банку. Въ кострюлю влить добраго ренскаго уксусу, положить мушкатнаго цвѣту цѣлкомъ, также гвоздики и перцу, размарину и лавровыхъ листовъ; взваривъ и остудивъ, вылить на угря въ банку и обвязать оную плотно.

Угорь по Саксонски отварной съ Англинскаго манеру. Угря облупивъ и выпотрошивъ, натереть толченымъ маіораномъ, тиміаномъ, размариномъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и орѣшкомъ; свернуть въ кольцо, опутать нитками, завернувъ въ салфетку и сварить. Подавать съ перцомъ и уксусомъ.

Digitized by Google

Угорь по Саксонски пряженой. Снявъ съ онаго кожу и выпотрошивъ, разнять въ куски и отварить въ водѣ съ солью. По свареніи обвалять въ мукѣ, съ мѣлкими крупами смѣшанной, положить въ разгорячённое коровье масло и гораздо обжарить. Подавать, подавивъ лимоннаго соку.

Улитки.

Улитки по Богемски жареныя въ деревянномъ маслѣ. По вылущеніи улитокъ обварить въ водѣ съ солью и обмыть. Черепки вычистить, вытирая въ водѣ съ солью; улитокъ изрубить, перемѣшать съ инбиремъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, крошеною лимонною коркою и масломъ. Черепки вымазать деревяннымъ же масломъ, начинить сказанною смѣсью, зажарить на рашпарѣ, и подавать, подавивъ въ нихъ лимоннаго соку.

Улитки по Богемски жареныя въ коровьемъ маслѣ. Поступить во всемъ по вышеписанному, кромѣ, что вмѣсто деревяннаго масла употребить коровье.

Улитки по Богемски съ лапшею. Сварить оныя въ водѣ съ солью и перемыть; а черепки вычистить уксусомъ съ солью. Смѣшать изрубленныя улитки съ свѣжимъ коровьимъ масломъ, крошеннымъ бѣлымъ хлѣбомъ, лимонною коркою, инбиремъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и маіораномъ; начинить этимъ черепки. Вымыть и изрубить десятокъ анчоусовъ, сварить въ говяжьемъ бульйонѣ, засыпать лапшею, положить улитки, и приваривъ не много, приправить виномъ.

Улитки по Саксонски вареныя. Отваривать ихъ въ водѣ до тѣхъ поръ, какъ черепки вскроются; тогда оныхъ вынувъ и очистивъ, спрыснуть солью, дать не много полежать, и сложить въ горшечекъ въ кипящій мясный отваръ. Между тѣмъ черепки выварить, солью вытереть и вычистить, полоскавъ водою. Улитокъ облѣпить вымытымъ масломъ коровьимъ, смѣшаннымъ съ перцомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и малою долею мѣлко

Digitized by Google

ко стертаго хлѣба (каковой смѣси сперва положить не много и въ черепки;) положить по томъ и улитокъ, замазать отверзтія тою же смѣсью, взварить въ томъ же мясномъ отварѣ и подавать въ черепкахъ.

Улитки по Саксонски жареныя. Отваривъ улитокъ, вылущить, очистить, спрыснуть солью и перцомъ, поварить еще не много въ хорошемъ мясномъ бульйонѣ. Послѣ обвалявъ въ мукѣ, смѣшанной съ мѣлкими крупами, обжаривать въ разгоряченномъ коровьемъ маслѣ.

Улитки по Саксонски рубленыя. Варить ихъ въ водѣ, пока черепки вскроются; тогда вылущивъ улитокъ, очистить, и изрубить мѣлко; положить въ разгораченное коровье масло, съ мѣлко изрубленными въ густую сваренными яицами, инбиремъ, перцомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, мѣлкостертымъ хлѣбомъ и сухимъ размариномъ, также мѣлко скрошеною лимонною коркою, жарить; послѣ влить мяснаго отвару, и взваривъ, подавать.

Устрицы.

Устрицы по Богемски. Взять мягко столченаго миндалю, сахару, шоколаду, пряностей какихъ угодно, столченой лимонной корки, устрицъ вылущеныхъ, нѣсколько желтковъ яичныхъ; вымѣшать, и сложивъ въ форму, масломъ коровьимъ вымазанную, исподоволь запечь.

Устрицы по Богемски залеканыя. Растереть свѣжаго масла коровьяго въ сметану, положить въ него тѣла щуки, безъ соли отваренной, съ костей обобраннаго, и съ нѣсколькими устрицами срубленнаго; прибавить яичныхъ желтковъ, столченаго мушкатнаго цвѣту и соку устричнаго; замѣсить это съ равною долею мѣлко стертаго бѣлаго хлѣба. Взять черепковъ мушельныхъ или устричныхъ, положить въ нихъ по нѣскольку сего фаршу, на него по нѣскольку вылущенныхъ устрицъ; накрыть тѣмъ же фаршемъ, сгладить нагрѣтымъ ножемъ,

жемъ, испестрить и запечь въ тортной сковородѣ, припустивъ огонь снизу и сверху. Подавать съ свѣжимъ лимономъ. Или обваривъ устрицъ не много въ бѣломъ винѣ, обмочить въ тѣсто, изъ муки на винѣ замѣсенное, и запечь.

Устрицы по Богемски съ карлыми молоками. Молоки отваривъ въ уксусѣ, спрыснуть солью, и изрѣзавъ дробно, покласть въ устричные черепки, съ перцомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и масломъ коровьимъ; зажарить на рашпарѣ; подавать, подавивъ на нихъ понемногу соку изъ лимону.

Устрицы по Саксонски. Вылущить устрицъ въ оловянное блюдо, поставить надъ жаровнею и въ собственномъ ихъ соку пообжарить. Снявъ долой, соку не много слить; взять корку рѣшетнаго хлѣба, стереть на терку, положить къ устрицамъ, съ кускомъ свѣжаго коровьяго масла, нѣсколькими ложками мясной похлебки и лимоннаго соку, съ крошеною коркою лимонною, перцомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ; накрыть блюдо и взварить.

Устрицы по Саксонски жареныя. Свѣжія устрицы вылущить въ холодное бѣлое вино, подержать нѣсколько накрывъ; сѣдивъ послѣ вино, устрицъ обвалять въ мѣлкихъ крупахъ; положить въ глубокую сковороду масла соленаго пополамъ съ топленымъ, разгорячить, класть въ него устрицъ, и обжаривъ румяно, подавать, подавивъ лимоннаго соку.

Утка.

Утки дикія по Богемски въ Шланскомъ винномъ сулѣ. Очищеныхъ утокъ обварить не много въ водѣ, съ ветчиннымъ саломъ, пряностьми нашертымъ; обжарить послѣ въ свиномъ салѣ и варить въ мясной похлебкѣ, съ разными пряностьми, кореньями и травами. Когда будутъ поспѣвать, положить травы горлянки или брунелы, кусокъ сахару и вина Шпанскаго.

Утки по Богемски въ душеномъ приготовленіи. Сда-

Digitized by Google

Сдавивъ у оныхъ хлупь, положить въ глубокую сковороду съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей и свинымъ саломъ, размариномъ, лавровымъ листомъ, крошеною лимонною коркою и нѣсколькими анчоусами, и накрывъ, душить и ужаривать. Послѣ влить не много вина и куринаго бульйону, упарить утокъ мягко, прибавить капорсовъ съ нѣсколькими ломтями жаренаго и взварить.

Утки по Саксонски съ Французскаго въ куртбульйонѣ. Дикихъ утокъ натеревъ солью и перцомъ, нашпековать угревымъ жиромъ, положить въ мясной густой отваръ съ двумя луковицами, гвоздикою натыканными, и пучкомъ поваренныхъ травъ. Когда въ половину проспѣютъ, влить рюмку вина и положить кусокъ маленькой масла коровьяго; по сваренїи отлить отвару въ кострюлю, положить кусокъ масла, обвалянаго въ мукѣ, съ разными пряностьми и рокамболемъ; взваривъ, выложить на блюдо, въ средину утокъ, а около краевъ обложить обжаренными въ маслѣ корками бѣлаго хлѣба и петрушкою.

Уши

И губы оленьи по Богемски приготовлять. Взявъ оленьи уши, губы и языкъ, отварить мягко, скрошить подобїемъ лапши; выложить на блюдо, съ большимъ кускомъ свѣжаго масла коровьяго, сокомъ, выдавленнымъ изъ четырехъ лимоновъ, малою долею толченаго пшеничнаго сухаря, нѣсколькими ложками бульйону, толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ, крошеною лимонною коркою; накрывъ, приварить не много надъ жаровнею.

Ф.

Фазанъ.

Фазанъ по Богемски въ красной похлебкѣ. Сдѣлать кулисъ изъ жаренаго фазана съ корками бѣлаго хлѣба и прибавкою похлебки, въ которой варенъ каплунъ съ петрушкою и другими кореньями; пропустить сквозь сито и отставить. Фаза-

на сварить въ хорошемъ мясномъ отварѣ, съ корками бѣлаго хлѣба; положить онаго въ кулисъ, развесть его отваромъ и не много взварить.

Фазанъ по Богемски съ картофелями. У молодаго фазана вдавивъ хлупь, ужаривать въ свѣжемъ коровьемъ маслѣ; послѣ взявъ кусокъ мяса жаренаго другаго фазана, изрубить мѣлко, столочь въ иготи, выложить на блюдо, выдавить сокъ изъ трехъ лимоновъ, прибавить четыре хорошо взбитыхъ яичныхъ желтка и мушкатнаго цвѣту; вымѣшать, приложить картофелей, нарѣзанныхъ ломтиками, влить говяжьяго бульйону, и вымѣшавъ еще, выложить на обжаренаго фазана.

Фазанъ по Богемски съ устрицами. У молодаго фазана сдавивъ хлупь, обжарить въ маслѣ коровьемъ. Остатковъ жаренаго фазана обобравъ, столочь въ иготи, положить въ горшечекъ, съ сокомъ, выдавленнымъ изъ четырехъ лимоновъ, вылущеными устрицами и мушкатнымъ цвѣтомъ; вымѣшавъ это, съ прибавкою куска свѣжаго масла коровьяго, выложить на обжаренаго фазана и немного приварить.

Фазанъ по Саксонски жареной. Очистивъ и выпотрошивъ онаго, позапечь въ хлѣбной печи. Послѣ вымыть, обвернуть ломтями ветчиннаго сала и жарить на вертѣлѣ исподоволь, чтобъ мясо осталось бѣло и сочно. Ноги должно у него оставлять не отрубая, голову въ перьяхъ, также хвостъ; а чтобъ оныя при жаренїи не спалились, обвертывать бумагами и послѣ перья расправить.

Фанцель.

Фанцель по Богемски изъ каплуна. Мясо жаренаго или варенаго каплуна, съ пупками и печенками куриными, печенками рыбьими, обжаренымъ въ маслѣ коровьемъ бѣлымъ хлѣбомъ, изрубить мѣлко, замѣсить на четырехъ яицахъ цѣлыхъ и четырехъ желткахъ, съ солью и мушкатнымъ цвѣтомъ; положить въ глубокую сковороду въ раз-

Digitized by Google

разгоряченное масло или сало; запечь между двухъ огней, накрывъ; подавать просто, или въ соусѣ изъ лимоннаго суку съ капорсами.

Фанцель по Богемски изъ карьлей. Кусокъ свѣжаго масла коровьяго растереть въ сметану, прибавить въ сливкахъ размоченныхъ корокъ бѣлаго хлѣба, три яица цѣлыхъ и четыре желтка, гораздо взбитыхъ, обобраннаго съ костей и мѣлко изрубленаго карьпя; замѣсивъ изъ сего коровай, обжарить въ накрытой кострюлѣ между двухъ огней въ салѣ. Подавать этотъ коровай одинъ, или съ соусомъ какимъ угодно.

Фанцель по Богемски изъ раковъ. Взять часть мягко столченаго миндалю, двѣ части мѣлко изрубленныхъ вылущенныхъ раковыхъ шеекъ, положить въ игошь съ кускомъ свѣжаго масла коровьяго, и по мягкомъ столченіи выложить на жестяное блюдо, прибавить взбитыхъ четыре яица цѣлыхъ и четыре желтка, сахару и стертаго бѣлаго хлѣба; замѣсивъ, поставить надъ жаромъ, накрывъ сковородою съ жаромъ же; запечь румяно и подавать съ какимъ нибудь сладкимъ соусомъ.

Фанцель по Богемски изъ спинату. Отваривъ спинатъ и давъ осякнуть, мѣлко оной изрубить и выложить на жестяное блюдо; прибавить кусокъ свѣжаго масла коровьяго, мягко столченаго миндалю, четыре особливо взбитыхъ яица цѣлыхъ и пять желтковъ, толченаго мушкатнаго цвѣту и не много сахару; замѣсивъ, положить въ горячее сало и между двухъ огней зажарить до суха. Подавать, обливъ взвареными сливками.

Фанцель по Богемски изъ щуки и раковъ. Тѣло жареной щуки обобравъ съ костей мягко изрубить; взять равную часть вылущеныхъ и также изрубленныхъ раковыхъ шеекъ, кусокъ масла коровьяго свѣжаго, особливо взбитыхъ четыре яица цѣлыхъ и четыре желтка, толченаго пшеничнаго сухаря; замѣсивъ

Digitized by Google

это, положить въ кострюлю въ кипящее сало и обжарить досуха, накрывъ кострюлю. Подавать съ какимъ угодно соусомъ.

Фарши Богемскіе.

Фаршъ для всего служащій. Жареной телятины или каплуна изрубить, положить въ кострюлю съ печерицами, петрушкою, разными другими травами и приправами и масломъ коровьимъ; обжаривъ гораздо, остудить, подбить два яица, намазать на телячій здоръ, закатать, поставить на блюдѣ въ печь, помазавъ раковымъ масломъ и посыпавъ толченымъ пшеничнымъ сухаремъ.

Фаршъ другимъ образомъ. Обжарить печенокъ куриныхъ или рябцовыхъ, съ крошеною петрушкою, душистыми травами и печерицами; изрубить мѣлко съ прибавкою ветчиннаго сала и замѣсить на яицахъ.

Фаршъ галантинной. Мясо каплунье или фазанье, обрѣзавъ, очистить отъ кожи и косточекъ, изрубить съ прибавкою телятины и жирной ветчины, говяжьяго мозгу изъ костей, соли, пряностей; замѣсить на двухъ яицахъ, намазать на кожу каплунью, накласть рубленыхъ желтковъ въ густую свареныхъ, крошеныхъ миндалю и фисташекъ, покрыть ветчиннымъ саломъ; еще намазать фаршу, свернуть, и завязавъ въ ветошку чистую, сварить въ брезѣ и подавать съ соусомъ.

Фаршъ раковой. Растерешь раковаго масла съ пятью или шестью желтками, замѣсить на этомъ размоченнаго въ молокѣ бѣлаго хлѣба и мѣлко изрубленныхъ вылущенныхъ раковыхъ шеекъ.

Фаршъ черной въ курицу. Изрубить луковыхъ перьевъ, накрошить печенокъ и шпеку жеребейками, обжарить съ прибавкою тимїану, соли и пряностей, и влить туда же поравну свиной крови и сливокъ.

Фаршъ по Саксонски изъ говяжьяго мозгу. Вынувъ мозгъ изъ говяжей головы, обобрать съ онаго жилки и ополоснуть. Смѣшать съ онымъ крошекъ бѣлаго хлѣба,

Digitized by Google

ба, въ говяжьемъ салѣ обжареныхъ, коринки, мѣлко скрошенаго миндалю, два взбитыхъ яица, пряностей, сахару и корицы; обжаривъ не много въ горячемъ маслѣ коровьемъ, положить въ телячій сальникъ, завернувъ запечь въ печи.

Форель.

Форель по Австрійски вареная. Оныхъ варятъ тѣмъ же самымъ образомъ, какъ зелблинговъ, но не такъ долго.

Форель по Австрійски съ устрицами. Устрицъ вылущивъ изъ черепковъ въ кострюлю, выдавить на нихъ сокъ изъ четырехъ лимоновъ, прибавить кусокъ свѣжаго масла коровьяго, сахару и мушкатнаго цвѣту; взваривъ, выложить на жареныхъ форелей.

Форель по Богемски синеотварная. По сваренїи горячихъ форелей облить холоднымъ уксусомъ; положить кусокъ квасцовъ, съ лѣсной орѣхъ величиною, и накрыть салфеткою. Всякихъ рыбъ синеотвариваемыхъ должно держать, накрывъ, во многомъ отварѣ; а когда вынуть горячихъ и не дать остыть, онѣ почернѣютъ.

Форель по Богемски съ лимономъ. Сперва разварить въ водѣ мягко лимонной или померанцовой корки; вынувъ, столочь въ игошти, протереть сквозь сито и опять приставить на огонь, вливъ много лимоннаго соку и прибавивъ лимонной или померанцовой корки; вскипѣтить и вылить на форелей синеотваренныхъ.

Форель по Богемски съ масломъ Прованскимъ. Разгорячить въ сковородѣ масла Прованскаго съ одною цѣлою луковицею; послѣднюю охолодить нѣсколькими каплями холодной воды, смѣшанной съ померанцовымъ сокомъ или розовою водою, и мазать по часту форелей, жарящихся на рашпарѣ. Въ масло, въ сковородѣ находящееся, прибавить хорошаго вина, перцу, инбирю, мушкатнаго цвѣту, капорсовъ, нѣсколько изюминъ, сахару, корицы и гвоздики; взварить и съ нѣсколькими ла-

Digitized by Google

лавровыми листами выложить на изжарившуюся рыбу.

Форель по Саксонски вареная. Распоровъ форелей по брюху, выпотрошить, приставить на огонь въ колодезной водѣ и отварить съ солью. Выложить форелей на сито, облить уксусомъ, а по томъ кипяткомъ. Послѣ чего остудить въ винѣ, поварить не много еще, и выложивъ на бѣлую бумагу, дать поотвердѣть.

Форель по Саксонски жареная. Очистивъ и надрѣзавъ оныхъ съ боковъ, дать не много полежать. Влить на сковороду Прованскаго масла, и взогрѣвъ, вымазать онымъ рашпаръ, покласть на него форелей и исподоволь жарить, помазывая часто перомъ деревяннымъ масломъ; послѣ подпустивъ осторожно ножъ, переворотить форелей на другую сторону, и также помазывая масломъ, обжарить съ другой стороны. Остудивъ, положить ихъ въ глубокую сковороду, облить Прованскимъ масломъ и уксусомъ, посыпать перцомъ, наслать лавровыми листами и придавить дощечкою съ гнетомъ. Естьли же подавать форели горячія, должно ихъ зажаривъ, облить на блюдѣ масломъ коровьимъ, до темна поджареннымъ, и подавить лимоннаго соку.

Фрикандо

Изъ телятины. Отъ задней ноги нарѣзать тонкихъ ломтей, избить ножемъ, нашпековать, обжарить въ глубокой сковородѣ румяно, смочить мяснымъ отваромъ, посыпать перцомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и лукомъ, взварить и посыпать очень мѣлко скрошеннымъ чеснокомъ.

Фрикасе.

Фрикасе по Австрійски изъ курицы. Разнять одну или нѣсколькихъ курицъ на четверо, избить, и спрыснувъ солью, положить въ глубокую сковороду въ распусченное коровье масло, съ луковицами, натыканными гвоздикою, съ лавровымъ листомъ, размариномъ, крошеною лимонною коркою, мушкатнымъ цвѣтомъ, и между двухъ огней

Digitized by Google

ней исподоволь упаривать. Послѣ того луковицы и лавровой листъ вынуть, влить говяжьяго бульйону, смѣшавъ пополамъ съ виномъ, и мясо уварить мягко. Въ горшечкѣ разболтать нѣсколько яичныхъ желтковъ съ сметаною, лимоннымъ сокомъ, крошеною лимонною коркою, мушкатнымъ цвѣтомъ, подкрасить настоянным шафраномъ. Когда куриное мясо поспѣетъ, выложить къ нимъ это, вымѣшать, но не допускать ко вскипѣнію, чтобъ не свернулось.

Фрикасе по Саксонски изъ телятины. Мясо нарѣзавъ тонкими ломтями, избить, присолить, приправить перцомъ и мушкатнымъ орѣшкомъ, покапать лимоннымъ сокомъ, посыпать мѣлко скрошеными лимонною коркою и тимїаномъ; положить на сковороду въ разгоряченное коровье масло, и пообжаривъ съ обѣихъ сторонъ, подбить тремя или четырьмя яицами и двумя ложками соку изъ неспѣлаго винограду, вымѣшать и подавать.

X.

Хвосты.

Хвостовая говяжья часть по Саксонски. Взявъ эту часть, отварить въ водѣ съ солью. Когда въ половину спѣлости сварится, вынувъ, положить въ глубокую сковороду, влить бутылки съ полторы отвару, въ которомъ она варилась, два стакана вина; положить горсть капорсовъ, столько же фенхелю, соленыхъ мѣлко скрошеныхъ огурцовъ, двѣ пополамъ разрѣзанныя луковицы, мушкатнаго цвѣту и перцу; накрывъ, упаривать на маломъ огнѣ. Когда поспѣетъ, положить на блюдо гренковъ хлѣба, мясо на нихъ и сокомъ изъ сковороды облить.

Хвосты раковые или шейки по Саксонски обжаренные. Вылущенныя раковыя шейки спрыснуть не много солью; обмочить въ тѣсто, изъ муки на яицахъ разведенное, съ молокомъ и крошками бѣлаго хлѣба; обжаривать въ разгоряченномъ коровьемъ маслѣ, или салѣ; подавая, посыпать ми-

Digitized by Google

инбиремъ и корицею, мѣлко столченными.

Хлѣбенное.

Хлѣбъ коричной по Австрійски. Взбить шесть яицъ цѣлыхъ и двѣнатцать желтковъ, всыпать въ нихъ полфунта столченаго и просѣяннаго сахару, спирать и взбивать полтора часа; по томъ прибавить три золотника столченой и просѣянной корицы, по 24 золотника скорбильной и крупичатой муки. Вымѣшавъ это, выложить въ формы, масломъ смазанныя, и запечь въ вольномъ духу; послѣ разрѣзавъ въ ломти, позасушить на рашпарѣ.

Хлѣбъ миндальной по Австрійски. Взбить гораздо двѣнатцать яицъ цѣлыхъ и столько же желтковъ, положить въ нихъ фунтъ столченаго и просѣяннаго сахару, полфунта мягко столченаго миндалю и вымѣшивать полчаса. По томъ съ двухъ свѣжихъ лимоновъ корку мѣлко скрошить, прибавить фунтъ крупичатой муки, и съ прежнимъ хорошенько вымѣшавъ, выложить въ коробки или формы жестяныя, масломъ вымазанныя, и запечь въ вольномъ духу. По спеченіи остудивъ, разрѣзать въ ломти и засушить на рашпарѣ.

Хлѣбъ сухарной по Австрійски. Нагрѣвъ крупичатой муки въ чашѣ, замѣсить на молокѣ съ прибавкою хорошихъ дрождей тѣсто и дать оному взойти. Послѣ сахару распустивъ на молокѣ, положить въ тѣсто и перевалять; прибавить анису и крошечку соли. Наполнить этимъ тѣстомъ половину формы, вымазанной саломъ, поставить въ теплое мѣсто, пока поднимется и форма сдѣлается полна; тогда запечь въ вольномъ духу, разрѣзать въ ломти, и оные засушить на рашпарѣ.

Другимъ образомъ: взбить довольно восмнатцать яицъ цѣлыхъ и восемь желтковъ, положить въ нихъ фунтъ толченаго и просѣяннаго сахару, мѣшать цѣлой часъ; прибавить четверть фунта полосками скрошенаго миндалю, полфунта муки крупичатой

и

и столько же скорбильной; вымѣшавъ довольно, наполнить половину жестяной масломъ смазанной формы и запечь въ вольномъ духу. Остудивъ, разрѣзать въ ломти и засушить оные по обыкновенному.

Хлѣбъ по Богемски анисной. Четверть фунта сахару стереть гораздо съ четырью яицами; вмѣшать послѣ пятнатцать золотниковъ анису и дватцать одинъ золотникъ муки крупичатой; замѣсить, спечь хлѣбъ, разрѣзать въ тонкіе ломти и оные засушить.

Хлѣбъ по Богемски миндальной. Въ десять яицъ положить безъ четверти фунтъ столченаго и просѣяннаго сахару, стирать цѣлой часъ; послѣ подбавить безъ четверти фунтъ крупичатой муки, четверть фунта сладкаго мягко столченаго миндалю и двѣнатцать золотниковъ миндалю скрошенаго полосками; вымѣшивать плавно, чтобъ полосокъ не переломать; передѣлать это тѣсто въ четвероугольныя лепешки и запекать. Когда оныя взойдутъ и зарумянятся, разрѣзать въ продолговатые широкіе куски и засушить въ вольномъ печномъ духу.

Хлѣбъ по Богемски мушкатной или пряной. Очистивъ полфунта патоки, положить въ нее толченыхъ по три золотника гвоздики, корицы, инбирю, перцу и кишнецу, мушкатнаго орѣшку шесть золотниковъ и корку съ двухъ лимоновъ, мѣлко скрошенную; взварить съ этимъ патоку не много; всыпать пшеничной муки столько, чтобъ вышло крутое тѣсто, валять и выбивать оное гораздо; сдѣлать лепешкою, и въ тортной сковородѣ, примуствивъ больше жару сверху, нежели снизу, запекать медленно два или три часа.

Хлѣбъ по Богемски сухарной. Четверть фунта просѣяннаго сахару, замѣсивъ на четырехъ яицахъ, взбивать полчаса; послѣ того прибавить полфунта крупичатой муки, ложку анису и еще четыре или пять яицъ, двѣ ложки мосту, или свѣжаго виноградного соку, а въ недостатк-

къ

кѣ онаго ложку чистыхъ добрыхъ дрождей и нѣсколько капель водки; вымѣсить тѣсто не лѣностно, поставить въ теплое мѣсто, чтобъ взошло, передѣлать въ продолговатыя лепешки; запечь на жести въ вольномъ духу; послѣ разрѣзавъ въ ломтики, засушить въ печи.

Хлѣбъ по Богемски Шведской. Въ полфунта просѣяннаго сахару, выпустить два яица цѣлыхъ и одинъ желтокъ, стирать полчаса; послѣ сего подбавить четверть фунта крупичатой муки, полфунта толченыхъ ржаныхъ сухарей, положить анису по произволенію, шесть яицъ, сливокъ и свѣжаго масла коровьяго, нѣсколько водки; замѣсить тѣсто, тщательно оное выработать, свалять подобіемъ хлѣба, вымазать взбитыми яичными желтками, посадить на жесть, сахаромъ посыпанную, и запечь въ умѣренномъ печномъ жару.

Хлѣбъ по Богемски Шведской миндальной. Фунтъ просѣяннаго сахару и столькожъ мягко столченаго миндалю замѣсить на шести гораздо взбитыхъ яицахъ, прибавивъ по полтора золотника столченыхъ мушкатнаго цвѣту, корицы, кардамону и гвоздики; вымѣсить съ прибавкою муки тѣсто, передѣлать въ малые хлѣбцы и запечь въ вольномъ печномъ духу. Помазать какимъ нибудь ягоднымъ сокомъ, навесть сахарной ледъ и посыпать анисною дробью.

Хлѣбъ по Саксонски бискотной. Замѣсить изъ крупичатой муки на водѣ тѣсто, вымѣсивать оное полчаса; подбавить толченаго анису, кишнецу и сахару; сдѣлать булки и спечь въ печи, и разрѣзавъ ломтиками, засушить въ вольномъ духу, но такъ, чтобъ не зарумянились.

Хлѣбъ бѣлой.

Хлѣбъ бѣлой по Богемски начиненной малыми птичками. Выбрать изъ цѣлаго бѣлаго хлѣба, въ сдѣланное сверху отверзтіе, мякишь, стереть и обжарить въ салѣ или маслѣ коровьемъ; малыхъ птичекъ, обвалявъ въ крошкахъ бѣлаго хлѣ-

Digitized by Google

хлѣба, въ маслѣ же румяно обжарить; и перемѣшавъ съ лимонною коркою, продолговато скрошенною, покласть въ выдолбленной хлѣбъ, смочить добрымъ говяжьимъ бульіономъ, съ кореньями и пряностьми свареннымъ; по томъ накрыть вырѣзаннымъ сверху кускомъ и подавать.

Хлѣбъ бѣлой по Богемски синеной на Испанской образецъ. У бѣлаго гладко спекшагося хлѣба нижнюю корку пообтереть терпугомъ; сверху взрѣзать кружокъ и мякишь выдолбить вонъ. Смѣшать крошеныхъ ядръ миндальныхъ, фисташечныхъ, изюму, другихъ вещей, какихъ за благоусмотришь; смочить краснымъ виномъ, съ малою долею вынутаго мякишу, близь огня пораспарить; начинить этимъ хлѣбъ, закрыть по прежнему; смочить краснымъ виномъ и обжарить въ салѣ; посыпать корицею и сахаромъ, а естьли угодно загласировать.

Ц.

Целтель.

Целтель по Богемски изъ горькаго миндалю. Двадцать четыре золотника горькаго миндалю столочь съ кожицами его мягко, прибавить полфунта просѣяннаго сахару, нѣсколько капель лимоннаго соку; замѣсивъ, подѣлать изъ сего маленькія лепешечки, и запечь на жести въ вольномъ печномъ духу.

Целтель по Богемски изъ яблокъ. Хорошихъ квасныхъ яблокъ варить въ водѣ, пока на нихъ треснетъ кожа; оную ободравъ, мясо обобрать и стереть ложкою, смѣшать съ просѣянными сахаромъ и корицею; выстиснить тѣсто это въ желаемыя формы и засушить на воздухѣ.

Цибелотъ.

Вычищенныхъ по обыкновенному цыплятъ распластавть пополамъ, положить въ кострюлю, смочить добрымъ бульіономъ, бѣлымъ виномъ, прибавить печеницъ, трюфелей, кусокъ свѣжаго масла коровьяго,

Digitized by Google

яго, соли, перцу, мѣлко скрошеной петрушки и двѣ луковицы, гвоздикою натыканныя. Пообжаривъ нѣсколько, налить говяжьимъ бульїономъ, и доваривъ, подавать.

Цитронатъ.

Цитронатъ бѣлой по Богемски. Желтое съ лимоновъ обтереть осторожно, не захватывая бѣлаго, на терочку; положить въ ветошечку, и завязавъ поварить не много въ водѣ, выдавить; сколько останется въ ветошечкѣ цитронату вѣсомъ, столькожъ сахару разварить съ водою въ сыропъ, не очень густой; цитронатъ съ онымъ смѣшать, когда уже остынетъ, и разложивъ въ банки, хранить къ употребленїю. Это сложить въ разныя приготовленїя вмѣсто цукату.

Ч.

Черепаха.

Черепаха по Богемски вареная. Обрѣзавъ у оной голову, ноги и хвостъ, варить въ горячей водѣ до тѣхъ поръ, какъ мясо отъ черепа отставать начнетъ: тогда выбрать оное ломтями, очистить съ него черную кожу. Печенку и яички оставить, приправить инбиремъ, перцомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и солью; приварить не много въ распусченномъ коровьемъ маслѣ крошекъ бѣлаго хлѣба, положить туда же мясо черепахи, и часто поворачивая, обжарить; налить гороховымъ супомъ и варить. Подбавить послѣ кусокъ масла, и приваривъ, подавать.

Другимъ образомъ: поступивъ по вышеписанному, когда будетъ сварена, обжарить оную въ распусченномъ коровьемъ маслѣ, приправить мяснымъ отваромъ, съ петрушкою вареннымъ; подбавить не много вина и лимоннаго соку, подбить подпалкою, кускомъ свѣжаго масла коровьяго и подцвѣтить шафраномъ.

Черепаха по Богемски съ лимономъ. Сваривъ оную по вышесказанному, мясо выбрать изъ черепа, вычистить

сшить и положить въ жестяное блюдо, съ кускомъ свѣжаго масла коровьяго, лимоннымъ сокомъ, крошеною лимонною коркою, мушкатнымъ цвѣтомъ; и накрывъ, упарить на умѣренномъ угольномъ жару.

Ш.

Шеберль

По Австрійски изъ бѣлаго хлѣба. Ломти бѣлаго хлѣба скрошить сухариками, смочить молокомъ, послѣ облить нѣсколькими яицами, со сметаною и солью стертыми; выложить въ глубокую сковороду въ горячее сало и запечь въ печи. Послѣ смочить мяснымъ отваромъ, съ изюмомъ и лукомъ свареннымъ.

Шейная часть

Баранья по Австрійски. Отваривъ сытаго рослаго барана шейную часть, взять двѣ горсти листковъ зеленой петрушки, перемыть, и завернувъ въ телячій сальникъ, положить къ мясу. Варить нѣсколько устрицъ въ собственномъ ихъ соку, посыпавъ мушкатнымъ цвѣтомъ и малою долею уксусу смочивъ. Петрушку, варившуюся съ шейною частью, вынуть изъ сальника, мѣлко скрошить съ прибавкою половины лимону, и положить въ полфунта коровьяго масла. Когда оное въ кострюлѣ начнетъ готовиться къ закипѣнію, мѣшать; устрицъ выбравъ съ прибавкою уксусу положить туда же; вымѣшать, и когда поспѣетъ, положить на блюдо гренковъ бѣлаго хлѣба, на нихъ шейную часть, облить устрицами съ прочимъ; а края блюда окласть кружками лимону, капорсами и оливками.

Шилъ

По Австрійски. Рыбу эту готовятъ какъ щуку; но не такъ много должно варить оную, потому что разваливается.

Шипенникъ

По Саксонски варить. Взять крупныхъ ягодъ шиповнику, инако Турецкими розами называемыхъ, и крупна-

Digitized by Google

го изюму по равной долѣ; вычистивъ изъ первыхъ сѣмяна и мохъ, перемыть все, положить въ горшокъ, налить виномъ пополамъ съ водою, прибавить сахару и корицы; сварить на слабомъ огнѣ.

Шарнъ.

Шарнъ по Австрійски изъ мѣлкихъ крупъ. Въ горячее молоко положить сала или свѣжаго масла коровьяго, стертаго съ настойкою шафранною; когда это станетъ закипать, положить пшеничныхъ мѣлкихъ манными называемыхъ крупъ; и безпрестанно мѣшая, упаривать на слабомъ жарку цѣлой часъ.

Шарнъ по Австрійски мучняной. Холоднаго молока взлить на хорошую пшеничную муку, замѣсить въ жидкое тѣсто; оное вылить въ горячее сало, и накрывъ, обжарить румяно.

Шарнъ по Богемски изъ бѣлаго хлѣба. Толченыхъ сухарей бѣлаго хлѣба развести сливками, прибавить къ тому особливо гораздо взбитыхъ четыре яица цѣлыхъ и восемь желтковъ; вымѣшавъ гораздо, вылить въ глубокую сковороду на разгорячённое коровье масло; ужаривая безпрестанно, отскребать ножемъ отъ краевъ, чтобъ не припеклось, и обжарить румяно.

Шарнъ по Богемски изъ крупъ мѣлкихъ. Взбить со сливками четыре яица цѣлыхъ и пять желтковъ; послѣ того вмѣшать въ это мѣлкихъ манныхъ крупъ; вылить въ разгорячённое въ сковородкѣ масло коровье, мѣшать безпрестанно, а особливо отъ краевъ ножемъ отскребать; когда начнетъ садиться и когда зарумянѣетъ, значитъ, что поспѣло.

Шарнъ по Богемски изъ миндалю. Взять девять яичныхъ желтковъ, одно яицо цѣлое и полфунта сахару; взбивать до тѣхъ поръ, какъ сдѣлается густо; тогда прибавить 58 золотниковъ мягко столченаго миндалю; вымѣшавъ, вылить это въ обручь; на жестяномъ листѣ примазанной,

Digitized by Google

и запечь въ вольномъ духу. Вынуть изъ обруча осторожно, чтобъ не развалилось.

Шмарнъ по Богемски изъ миндалю со сахаромъ. Облупленной миндаль столочь крупновато, послѣ прибавить въ половину противъ миндалю сахару, лимоннаго соку и мѣлко скрошеной лимонной корки; вымѣшавъ гораздо, выложить въ обручь, на жестяномъ листѣ примазанной, по смазаніи саломъ, а наложить шѣсца сего на палецъ толщиною, и въ вольномъ духу запечь; послѣ вымазать взбитымъ яичнымъ желткомъ, и посыпавъ сахаромъ, позасушить.

Шмарнъ по Богемски изъ слинату. Отварной спинатъ выжать, столочь съ говяжьимъ мозгомъ изъ костей, положить въ разгорячennое коровье масло въ кострюлѣ, и накрывъ, упарить; послѣ взбивъ хорошенько четыре яица цѣлыхъ и четыре желтка, прибавить толченаго пшеничнаго сухаря и свѣжаго мѣлко изрубленнаго свинаго сала; смѣшать это со спинатомъ, положить на жестяной листъ въ примазанной обручь, между двухъ огней запечь, посматривая, чтобъ не пригорѣло. Послѣ разрѣзавъ въ куски, выложить на блюдо, посыпать сахаромъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, и облить до темна подпаленымъ масломъ коровьимъ.

Шмерль.

Шмерлей варить по Саксонски. Приставить на огонь половину большой кострюли воды, и бросить въ нее соли. Когда закипитъ, съ огня снявъ, положить въ воду эту рыбу, и давъ полежать въ водѣ, приставить опять на огонь, и умноживъ огонь вдругъ, взварить. Поваривъ, влить холоднаго вина, и еще поварить. Послѣ рыбу выбравъ, подержать нѣсколько, накрывъ листомъ бумаги, и облить на блюдѣ уксусомъ.

Шмерли по Саксонски съ соусомъ. Отварить оныхъ по обыкновенію въ водѣ, но не много присаливать. Между тѣмъ сдѣлать соусъ

Digitized by Google

изъ мяснаго бульіону, вина, съ пряностьми, одною коркою бѣлаго хлѣба и масломъ коровьимъ. Взваривъ это въ горшечкѣ, выдить на шмерлей, на блюдо выложенныхъ, приставить на жаровню и не много приварить. Можно въ соусъ прибавить и лимоннаго соку, а вмѣсто корки бѣлаго хлѣба подбить двумя яичными желтками.

Шницъ.

Шницъ по Австрійски изъ телятины. Заднюю ногу телятины обрѣзать тонкими ломтями, избить обухомъ ножевымъ, посолить, обвалять мукою, и положивъ въ разгоряченное сало, обжарить. По томъ телятину покласть на жестяное блюдо слоями, перекладывая размоченными въ бульіонѣ ломтями бѣлаго хлѣба, и пересыпавъ тертымъ Пармскимъ сыромъ; смочить куринымъ или говяжьимъ бульіономъ, и нажару пораспарить.

Шницъ по Богемски изъ бѣлаго хлѣба. Нарѣзать хлѣба тонкими ломтями, скласть на плоское блюдо, облить сливками, укласть на палецъ толщиною скрошенымъ говяжьимъ мозгомъ изъ костей, посыпать корицею и сахаромъ, облить еще сливками, и приставивъ накрывши на умѣренной угольной жарокъ, поужарить.

Шницъ по Богемски изъ раковъ. Нарѣзать бѣлаго хлѣба тонкими ломтями, укласть на плоское блюдо, облить сливками, посыпать мѣлко скрошенными раковыми вылущенными шейками (или пупками и печенками птичьими, облить миндальнымъ молокомъ, смѣшаннымъ пополамъ съ шестью яицами цѣлыми и шестью желтками и съ сахаромъ; прибавить раковаго масла; натыкать въ ломти крупныхъ раковыхъ клешней и запечь между двухъ огней.

Шоколадное

Пирожное по Богемски. Взять шесть яицъ, противъ оныхъ вѣсомъ сахару, столько же шоколаду и противъ трехъ яицъ вѣсомъ крупичатой муки; взбивъ первое, замѣсить на

оном

Digitized by Google

ономъ муку и выклавъ въ формы, запечь.

Щ.

Щ у к а.

Щука по Австрїйски отварная. Смѣшать уксусу пополамъ съ водою, бросить соли и лавровыхъ листовъ, и приставить на огонь. Какъ скоро закипитъ, положить въ это очищенную и въ куски разнятую щуку. По свареніи отлить отвару и остудить добавкою холодной воды; что въ разсужденіи всякихъ отварныхъ рыбъ наблюдать должно.

Щука по Австрїйски съ анчоусами. Ощелушивъ щуку и разнявъ въ части, отварить по вышесказанному. Взять мягко столченаго миндалю не много, обобранныхъ съ костей анчоусовъ, зубокъ чесноку; все это столокши, размѣшать съ сметаною, приставить на огонь, прибавить лимонныхъ корки и соку и кусокъ свѣжаго масла коровьяго; мѣшать безпрестанно, но не допускать ко вскипѣнію, и какъ будетъ готовиться закипѣть, облить этимъ щуку, выложенную на блюдо.

Щука по Австрїйски съ анчоусною похлебкою. Обобравъ съ костей щуку и разнявъ на части, отварить. Сдѣлать подпалку изъ масла коровьяго съ мукою, крошками рѣшетнаго хлѣба и крошенымъ лукомъ. Когда оная до темна подпалится, влить на оную добраго гороховаго супу, прибавить лимонной корки, мѣлко изрубленныхъ анчоусовъ, вина, смешаны, перцу, инбирю и гвоздики. Взваривъ это, вылить на отваренную въ другой кострюлѣ положенную щуку, прибавить кусокъ масла коровьяго и приварить.

Щука по Австрїйски съ грибною похлебкою: Щуку ощелушивъ, разнять въ звена и отварить. Грибы очистивъ, изрубить, налить гороховымъ супомъ, прибавить обобранныхъ съ костей анчоусовъ, капорсовъ, лимонной корки и крошеной зеленой петрушки, въ маслѣ коровьемъ обжаренной; при-

Digitized by Google

править пряностьми и сметаною; сваривъ это, выложить на щуку, въ суповую чашу положенную.

Щука по Австрїйски съ капустою кислою. Капусту выжавъ, посыпать въ нее не много тьмину и соли, положить комъ свѣжаго масла коровьяго; накрыть, и поставивъ на жаръ, дать гораздо упрѣть. Когда сдѣлается мягка, прибавить еще кусокъ масла, не много муки, не много ренскаго уксусу и взварить, чтобъ соку почти не осталось. Изрубить мѣлко вылущенныхъ устрицъ, раковыхъ шеекъ, свѣжихъ или сухихъ размоченныхъ сморчковъ, съ щукою съ костей обобранною; приставить въ глубокой сковородѣ съ масломъ коровьимъ, и накрывъ, ужаривать; послѣ вмѣщать это къ капустѣ, влить сливокъ, и вымѣщавъ, еще прижарить не много, накрывъ посудину.

Щука по Австрїйски съ корнями петрушки. Щуку ощелушивъ, разнять въ части и отварить. Приставить на огонь хорошаго гороховаго супу, съ корнями петрушки, длинновато скрошенными, и разварить оные; сдѣлать подпалку изъ масла коровьяго, муки и луку, влить въ нее не много вина, положить въ маслѣ обжареной петрушки травы; подбить этимъ похлебку, и вскипѣтивъ, выложить въ суповую чашу на отварную щуку.

Щука по Австрїйски съ устрицами. Вяленую щуку отваривъ въ водѣ, выложить на блюдо. Вылущенныхъ устрицъ обжарить въ маслѣ коровьемъ съ крошками бѣлаго хлѣба, влить на нихъ сметаны и не много соку устричнаго, прибавить соку и корки лимонныхъ, мушкатнаго цвѣту, другихъ пряностей, и взваривъ, вылить на щуку.

Щука по Австрїйски съ хрѣномъ. Щуку отварить сине. Сдѣлать желтую подпалку изъ Прованскаго масла, мѣлко скрошеннаго луку и малой доли муки; влить на нее гороховаго супу не много, прибавить хрѣну, растворенн аго сметаною, пряностей и соли; взва-

взваривъ гораздо, облить этимъ щуку. Взваръ этотъ можетъ служить и для другихъ рыбъ.

Другимъ образомъ: ощелушенную свѣжую щуку разнявъ въ куски, отварить. Приставить на огонь гороховаго супу, положить въ него бѣлаго хлѣба, сухариками скрошеннаго, и варить; послѣ подмѣшать хрѣну стертаго со смѣтаною, пряностьми и кускомъ свѣжаго масла коровьяго; гораздо вымѣшать, уварить до сгущенія и выложить на щучину.

Щука по Австрійски, тѣльное изъ ней. Щучину обобравъ съ костей, мягко изрубить, замѣсить на коровьемъ въ смѣтану стертомъ маслѣ, съ прибавкою яицъ, особливо гораздо взбитыхъ, не много молока, бѣлаго хлѣба, въ молокѣ размоченнаго, пряностей и крошеной зеленой петрушки; по вымѣсеніи положить въ глубокую сковороду, масломъ коровьимъ вымазанную, и запечь между двухъ огней, или въ печи. Это тѣльное можно класть въ супы и подавать съ соусомъ.

Щука по Богемски жареная. Щуку отваривъ сперва сине, остудить; потомъ обвалявъ въ мукѣ, обжарить въ маслѣ коровьемъ или салѣ.

Другимъ образомъ: ощелушенную щуку выпотрошивъ, разнять въ части, посолить и дать полежать, чтобъ соль повпиталась; послѣ сего части натереть съ наружности и внутри толчеными гвоздикою, перцомъ, инбиремъ и крошеною шалфеею; послѣ чего жарить въ разгоряченномъ салѣ, или коровьемъ маслѣ. По изжареніи выложить на блюдо; много померанцоваго соку, съ толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ и толченымъ сухаремъ бѣлаго хлѣба, положить на сковороду въ масло, въ которомъ щука жарена, взварить и выложить на щуку.

Щука по Богемски съ анчоусами. Вымоченныхъ анчоусовъ изрубивъ мѣлко, положить въ сковородку съ свѣжимъ масломъ коровьимъ, толченымъ пшенич-

Digitized by Google

нымъ сухаремъ, прибавить добраго вина и супу, вареннаго съ петрушкою, также нѣсколько сметаны, и взварить до вскипѣнія. Послѣ процѣдивъ сквозь сито, опять приставить на огонь, прибавить гораздо взбитыхъ яичныхъ желтковъ, лимоннаго соку и мѣлко скрошеной лимонной корки, толченаго мушкатнаго цвѣту, кусокъ свѣжаго масла коровьяго, и вымѣшавъ, взварить. Этимъ соусомъ облить щуку, въ маслѣ коровьемъ зажаренную.

Щука по Богемски съ бѣлымъ соусомъ. Щуку сперва отваривъ сине, кожу съ ней обще съ щелухою снять, обвалять мукою и положить на жестяное блюдо, съ большимъ кускомъ свѣжаго масла коровьяго, нѣсколькими ложками вина, двумя ложками отвару травы петрушки, съ прибавкою лимонныхъ соку и крошеной корки, и мушкатнаго цвѣту; повымѣшать слегка, потряхнувъ блюдо, приставить на легкой угольной жарокъ, и не много дать вскипѣть.

Щука по Богемски съ бѣлымъ хлѣбомъ. Отварить щуку сине, и вынувъ изъ отвару, тотчасъ облить вскипяченнымъ коровьимъ масломъ и посыпать толченымъ сухаремъ бѣлаго хлѣба.

Щука по Богемски съ желтымъ соусомъ. Очищенную и въ части разнятую щуку сперва отварить въ крѣпкомъ ренскомъ уксусѣ; послѣ уксусъ сцѣдивъ, щуку выложить на блюдо. Въ сковородку влить не много вина, толченаго пшеничнаго сухаря, сухаго мѣлко стертаго шафрану, перцу, инбирю, мушкатнаго цвѣту, лимоннаго соку, кружками нарѣзаннаго лимону, сахару, кусокъ свѣжаго не много въ мукѣ обваляннаго масла коровьяго; вымѣшавъ, взварить и на щуку выложить.

Щука по Богемски съ капустою кислою. Капусту не много отварить, и откинувъ на рѣшето, дать отечь; послѣ на сковородѣ обжарить съ масломъ коровьимъ. Щуку отваривъ сине, разнять въ части; тонкихъ ломтей бѣлаго хлѣба

ба обжарить въ салѣ; голову щучью положить на жестяное блюдо въ средину, ломти около, на нихъ части щучины, по томъ обжаренную капусту облить сметаною и распусченнымъ свѣжимъ масломъ коровьимъ; накрывъ, пообжарить въ печи.

Щука по Богемски съ капустою цвѣтною. Капусту эту не много отварить; взявъ оной не много, стодочь въ иготи съ бѣлымъ въ сливкахъ размоченнымъ хлѣбомъ и кускомъ свѣжаго масла коровьяго, положить въ кострюлю, влить петрушечнаго отвару, прибавить мушкатнаго цвѣту, еще кусокъ масла, и взварить. Щуку съ оставшею капустою сварить, или въ салѣ обжарить, положить къ вышесказанному въ кострюлю, прибавить кусокъ масла, въ мукѣ обваляннаго, и взваривъ, подавать.

Щука по Богемски съ картофелями. Щукъ очистивъ, разнять въ большіе куски и ужарить въ маслѣ коровьемъ. Картофели облупивъ, изрѣзать тонкими ломтиками, влить на нихъ ложку петрушечнаго отвару, лимоннаго соку, положить мушкатнаго цвѣту и кусокъ свѣжаго масла коровьяго; пообжаривъ это, щукъ выложить на жестяное блюдо, вылить на нихъ картофельной соусъ, и приставивъ на умѣренной угольной жаръ, взварить.

Щука по Богемски съ кислымъ молокомъ. Очистивъ щуку, расплостать, хребетную кость вынуть и положить часа на два въ разсолъ; послѣ того вынувъ, сокъ изъ ней выдавить, положить на жестяное блюдо и облить кипящимъ коровьимъ масломъ, посыпать толченымъ пшеничнымъ сухаремъ и облить кислымъ молокомъ съ сметаною; накрывъ, приставить на жаръ, упарить и дать пообжариться. Выложить на другое блюдо, смочить горячимъ коровьимъ масломъ, посыпать рубленными анчоусами и капорсами.

Щука по Богемски съ краснымъ соусомъ. Сперва отварить щуку сине; положить въ глубокую сковороду ягодъ шиповнику, въ кисель

Digitized by Google

сель разваренныхъ на уксусѣ съ патокою, прибавить толченыхъ корицы, сахару, мушкатнаго цвѣту, инбирю, лимоннаго соку, крошеной лимонной корки и свѣжаго масла коровьяго; взварить и облить этимъ щуку.

Щука по Богемски съ лимономъ. Одну или нѣсколькихъ щукъ отварить сине и сухихъ выложить на блюдо; посыпать отваръ сахаромъ, инбиремъ, перцомъ, шафраномъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, прибавить лимону, нарѣзаннаго кружками, пшеничнаго толченаго сухаря и сварить соусъ; щуку укласть лимономъ, а по томъ облить соусомъ.

Щука по Богемски съ масляным соусомъ. Очищенныхъ щукъ разнять въ части, посыпать солью и облить добрымъ ренскимъ уксусомъ. Какъ скоро приставленная въ котликѣ вода начнетъ закипать, выложить въ нее щуку съ уксусомъ, прибавить ломтиками накрошенныхъ корней петрушки и варить. Когда отваръ почти весь выкипать станетъ, положить въ него кусокъ свѣжаго въ мукѣ обваляннаго масла коровьяго и толченаго мушкатнаго цвѣту; приварить.

Другимъ образомъ: щукъ отварить сине; первой отваръ сѣдить, а вмѣсто того влить не много добраго вина, жидкаю гороховаго супу, прибавить толченаго мушкатнаго цвѣту и кусокъ свѣжаго масла коровьяго; когда начнетъ закипать, положить въ это сине отваренныхъ щукъ и приварить.

Щука по Богемски съ петрушкою. Щуку разнявъ въ части, обжарить въ маслѣ коровьемъ съ крошенными корнями петрушки и толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ. Отваренныя щучьи печенки, съ размоченнымъ въ сливкахъ бѣлымъ хлѣбомъ и сваренными корнями петрушки, столочь въ иготи мягко, смочить отваромъ петрушки, растереть и пропустить сквозь сито. Протертое приставить на огонь, прибавить мушкатнаго цвѣту, мѣлко скрошеной травы петрушки

Digitized by Google

ки и кусокъ масла коровьяго; взваривъ, облить этимъ обжареную щуку.

Щука по Богемски съ померанцомъ. Вылущенную щуку обрѣзать въ куски въ палецъ шириною, спрыснуть солью, и уклавъ рядомъ на жестяное блюдо, съ кускомъ коровьяго масла свѣжаго приставить на жаръ, нѣсколько ужарить; послѣ выдавить сокъ изъ четырехъ померанцовъ, корки ихъ туда же скрошить, прибавить толченаго мушкатнаго цвѣту, нѣсколько добраго сладкаго вина, кусокъ свѣжаго масла коровьяго, въ мукѣ обвалянной, и взварить.

Щука по Богемски съ раками. Обрѣзать щуку по вышесказанному, такимижъ кусками, и уклась на жестяное блюдо; прибавить къ тому шейки, вылущенныя отъ шестидесяти отварныхъ раковъ, крошекъ бѣлаго хлѣба, въ маслѣ коровьемъ обжаренныхъ, толченаго мушкатнаго цвѣту, лимонныхъ соку и скрошеной корки, кусокъ раковаго масла, не много куринаго бульёну, и естьли угодно сахару; приставивъ на умѣренной угольной жаръ, поужарить.

Щука по Богемски съ сметаною. Очистивъ и разнявъ на части щуку, спрыснуть солью, обжарить въ свѣжемъ коровьемъ маслѣ; влить вина, прибавить размарину, лавровыхъ листовъ, крошеной лимонной корки, толченой гвоздики и взварить; послѣ облить сметаною, приложить кусокъ свѣжаго масла коровьяго, обвалянный въ мукѣ и нѣсколько капорсовъ; взваривъ, облить этимъ обжаренную щуку.

Щука по Богемски съ устрицами. Вычистивъ большую щуку, расплостать, спинную кость вынуть, разнять тѣло въ тонкіе куски, посыпать солью и толченымъ пшеничнымъ сухаремъ; обжарить сперва въ коровьемъ маслѣ, прибавить лимоннаго соку, толченаго мушкатнаго цвѣту, вылущенныхъ устрицъ и гораздо взварить.

Другимъ образомъ: щуку (или форелей) сперва отварить сине; снять съ нея

нее кожу обще съ щелухою; положить къ ней изъ назначеннаго числа устрицъ половину вылущивъ, а другую въ черепкахъ въ кострюлю, влить сладкаго вина, положить толченыхъ мушкатнаго цвѣту, перцу, лимонныхъ соку и скрошеной корки, кусокъ свѣжаго масла коровьяго, и гораздо поваривъ, выложить на синеотваренную щуку и вылущенныхъ устрицъ.

Щука по Богемски тиленая. Ощелушивъ и выпотрошивъ щуку, снять съ нее кожу какъ съ угря; тѣло обобравъ съ костей, перемѣшать съ миндалемъ, мягко столченнымъ, въ сливкахъ размоченными корками бѣлаго хлѣба и кускомъ свѣжаго масла коровьяго; прибавить къ этому два яица цѣлыхъ и четыре желтка особливо взбитыхъ, мушкатнаго цвѣту, и еще вымѣшавъ, начинить этимъ кожу, но не туго, чтобъ не треснула; вставить голову и облѣпить остаткомъ кожи и примазать; обмочить въ тѣсто, изъ муки на яицахъ сдѣланное, и обжарить румяно въ разгоряченномъ салѣ или коровьемъ маслѣ. Можно оную жарить и на рашпарѣ, а потомъ облить свѣжимъ коровьимъ масломъ.

Щука по Саксонски съ Англинскаго манеру приготовленная. Вычищенную щуку не разнимая, отварить въ добромъ ренскомъ уксусѣ; послѣ выложить на жестяное хорошо вылуженное блюдо, положить кусокъ свѣжаго масла коровьяго; крошеной зеленой петрушки и мушкатнаго цвѣту; приставить на умѣренной жаръ, и накрывъ, поупарить.

Щука по Саксонски съ капорсами. Сперва щуку отварить сине. Въ сковородкѣ взварить вина, съ отваромъ петрушки смѣшаннаго; въ горшечекъ положивъ размоченнаго въ сливкахъ бѣлаго хлѣба, кусокъ свѣжаго масла коровьяго и толченаго мушкатнаго цвѣту, вымѣшать и выложить въ кипящее вино, прибавить капорсовъ и облить этимъ щуку.

Щука по Саксонски съ калустою. Щуку ощелушивъ и вытрошивъ, разнять на

ча-

Digitized by Google

части, а голову, естьли велика, распластать, спрыснуть солью, смѣшанною съ перцомъ и положить въ кипящее масло коровье. Между тѣмъ взбить нѣсколько яицъ съ прибавкою малой доли муки, и когда щука въ маслѣ ужарится, вынувъ оную, въ масло вылить половину взбитыхъ яицъ, чтобъ дно сковороды онымъ покрылось, и поджарить, чтобъ снизу нѣсколько позатвердѣло. Тогда покласть куски щуки на эту яичницу рядомъ, помѣстивъ голову въ средину, и вылить на нихъ остатокъ яицъ. Пообжаривъ не много, перевернуть яичницу нижнею стороною вверхъ, но осторожно, чтобъ не разломить. Между тѣмъ, какъ поджаривается другая сторона, взять брунколю или иной листвяной капусты, отварить мягко въ мясномъ отварѣ, съ перцомъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и кускомъ масла коровьяго, но чтобъ жижи было не много. Нѣсколько отвареной капусты выложить на блюдо, положить на оную обжареные куски щуки, на нихъ остатокъ капусты съ жижею, облить масломъ, въ которомъ щука жарилась, накрыть, и приставивъ на угольной жаръ, все вмѣстѣ взварить хорошенько.

Щука по Саксонски съ калустою кислою. Взявъ двухъ крупныхъ щукъ, ощелушить и выпотрошить, а по тѣмъ разнять въ малые куски; но головы и хвосты оставить цѣлы; натереть солью и перцомъ. Головы и хвосты также спрыснуть солью. Между тѣмъ взять кислой капусты, выжать изъ ней сокъ, и положивъ съ кускомъ масла коровьяго въ хорошій говяжій булїонъ, отваривать до мягкости. Головы и хвосты обвалять въ мукѣ, смѣшанной съ мѣлкими крупами, и обжарить въ коровьемъ маслѣ. Отвареной капусты положить нѣсколько на блюдо, на оную голову и хвосты, посыпать перцомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, облить всюду сметаною; закрыть слоемъ капусты, на нее положить слой кусковъ щучины, опять капусты, посыпать тѣмъ же

Digitized by Google

же и облить сметаною; блюдо накрывъ, поставить на жаровню и дать до спѣлости ужариться.

Щука по Саксонски съ прилравами. Очищенныхъ и въ части разнятыхъ щукъ спрыснуть солью, а повременивъ облить горячимъ уксусомъ, положить въ кипящій говяжій бульйонъ, и сваривъ, изъ онаго выкласть на блюдо. Между тѣмъ въ сковородкѣ поставить коровьяго масла, и когда оное разгорячится, положить въ него мѣлко скрошенныхъ корней петрушки и лимонной корки; державъ же на огнѣ, захватывать ложкою и приподнимать вверхъ. Когда корни пожелтѣютъ, сковородку снявъ съ огня, выложить изъ ней на щукъ, на блюдѣ лежащихъ. Отнять отвару, въ которомъ варились щуки, прибавить въ него перцу, мушкатнаго цвѣту, кусокъ масла коровьяго и нѣсколько разбитыхъ мутовкою яичныхъ желтковъ. Взваривъ это, вылить на щукъ, поставить блюдо на жаровню и приварить.

Щука по Саксонски съ сельдями. Взять двухъ щукъ, одну въ четыре фунта, а другую въ фунтъ вѣсомъ. Ощелушивъ и выпотрошивъ оныхъ, большую разнять въ части, натереть солью, съ пряностьми, смѣшанною, отварить въ небольшемъ количествѣ говяжьяго бульйону. Между тѣмъ меньшую щучку обобрать съ костей, скрошить въ кусочки; съ трехъ вымоченныхъ сельдей содравъ кожу, такжe мясо съ костей обобрать и скрошить. Три мѣлко скрошенныя луковицы обжарить въ маслѣ коровьемъ; положить къ нимъ скрошеныхъ щукъ и сельдей и обжарить. Сваренную щуку выложить на блюдо, а на нее обжареные куски съ прочимъ, вылить остатокъ бульйону, въ которомъ щука варилась, и поставивъ блюдо на жаровъ, приварить.

Щука по Саксонски съ сметаною. Щуку обыкновеннымъ образомъ отваривъ, кожу слупить, и мѣло съ костей обобравъ, скрошить руками. Поставить на огонь два стакана

сме

сметаны, положить въ нее крошеной петрушки, мушкатнаго цвѣту, не много соли, инбирю и кусокъ масла коровьяго. По взваренiи сего, облить щучину на блюдѣ, приставить на жаръ и взварить.

Щука по Саксонски съ тертымъ лимономъ. Щукъ ощелушивъ и вычистивъ, разнять въ небольшiе куски, присолить и приставить на огонь въ водѣ, пополамъ съ виномъ смѣшанной. Между тѣмъ нѣсколько лимоновъ изрѣзавъ кружками, разварить въ винѣ мягко, совсѣмъ растереть и пропустить сквозь сито. Съ щукъ отвареныхъ жижу сцѣдить, выложить на нихъ процѣженное, съ прибавкою инбирю, шафрану, сахару и корицы, также желтой подпалки, взварить и подавать.

Щука по Саксонски съ устрицами. Большую щуку ощелушивъ, распороть ей брюха не много, вынуть потрохъ, перемыть, и смѣшавъ оной съ вылущенными устрицами, посыпавъ солью и перцомъ, начинить опять въ брюхо; спрыснуть снаружности солью и перцомъ, спину нашпековать сельдью, привязать къ вертѣлу и жарить, по часту поливая виномъ съ масломъ коровьимъ. Сдѣлать соусъ изъ вина, съ капорсами, лимономъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, перцомъ и масломъ коровьимъ; зажареную щуку облить онымъ на блюдѣ.

Щука по Саксонски съ хрѣномъ. Разнятую въ части щуку отварить въ водѣ съ солью. Въ горшечекъ влить два стакана сливокъ, положить четверть фунта крупно столченаго миндалю, три полныхъ ложки тертаго хрѣну, посыпать мушкатнымъ цвѣтомъ, и взваривъ, облить этимъ щуку на блюдѣ.

Щука по Саксонски съ шалфеею. Щуку ощелушивъ и выпотрошивъ, вымыть, натереть снаружности и внутри солью, смѣшанною съ перцомъ, инбиремъ и гвоздикою. Послѣ обкласть свѣжею шалфеею, опутать нитками, взоткнуть на тонкой вертѣлокъ, положить на рашпаръ, вымазанной коровьимъ масломъ, и

Digitized by Google

жаритъ, по часту поливая горячимъ коровьимъ масломъ. Когда поспѣетъ, нитки снять, не трогая шалфеи, положить щуку на блюдо и облить горячимъ коровьимъ масломъ.

Щука по Саксонски, тѣльное изъ ней. Щуку натеревъ солью, отварить въ водѣ пополамъ съ уксусомъ. Послѣ того очистивъ кожу, тѣло съ костей обобрать, мѣлко изрубивъ, положить въ глубокую сковороду, налить виномъ и гороховымъ супомъ, положить инбирю, перцу, кусокъ масла коровьяго и варить. Между тѣмъ отварить яицъ въ густую, щуку выложить на блюдо; обкласть желтками, каждой разрѣзавъ пополамъ. Вмѣсто гороховаго супу можно употребить мясной бульїонъ.

Щука по Саксонски тиненая. Снять съ щуки кожу, но такъ, чтобъ голова на ней висѣла; тѣло съ костей обобравъ, изрубить мѣлко, положить на блюдо, не много посолить, посыпать разными пряностьми, крошками бѣлаго хлѣба, мѣлко скрошеною зеленою петрушкою, въ маслѣ обжаренною, и замѣсить на двухъ яицахъ; начинить этимъ кожу и зашить, горячимъ уксусомъ облить, и положивъ въ кострюлю, отварить въ рѣчной водѣ съ солью. Когда поспѣетъ, выложить оную на блюдо; отнявъ отвару, положить въ него крошеной петрушки, мушкатнаго цвѣту, кусокъ масла коровьяго, два взбитыя яица; вымѣшавъ, взварить и облить этимъ щуку.

Щука по Саксонски шпекованная. Вычистивъ оную, нашпековать по спинѣ; въ брюхо положить коровьяго масла, съ солью, перцомъ и гвоздикою смѣшаннаго, и зашить. Въ глубокую сковороду накласть клѣтками лучинокъ, положить на нихъ щуку, и накрывъ сковороду, между двухъ огней испечь. Подавать просто, или съ горчицею.

Щучата по Саксонски жареныя. У маленькихъ щучекъ по ощелушенїи распороть не много брюхо, выпотрошить; по спинѣ надрѣзать и натереть смѣшан-

Digitized by Google

шанными пряностьми снаружи и внутри. Давъ имъ полежать нѣсколько, смочить горячимъ коровьимъ масломъ, и онымъ же вымазать рашпаръ. По изжаренїи положить на блюдо, и подавить на нихъ лимоннаго соку. — Можно оныхъ по изжаренїи, употребляя только вмѣсто коровьяго деревянное масло, маринировать впрокъ: посыпать смѣсью пряностей, перекласть лавровыми листами и налить въ кадочкѣ ренскимъ уксусомъ.

Ѣ.

Ѣ с т в а.

Ѣства ло Богемски изъ оставшаго жаренаго. Обрѣзавъ мясо съ костей ломтиками, покласть на блюдо слоями, пересыпая каждой слой крошенымъ и въ маслѣ коровьемъ обжаренымъ бѣлымъ хлѣбомъ. Сдѣлать подпалку, развести оную мяснымъ сокомъ, приправить пряностьми, и взваривъ, облить на блюдѣ. Кости можно тутъ же положить. Послѣ блюдо накрывъ, приставить на умѣренной угольной жаръ и прижаритъ.

Ѣства ло Богемски изъ печенокъ. Взявъ печенокъ куриныхъ, телячьихъ и ягнячьихъ, изрубить оныя мѣлко, съ прибавкою каплуньяго жиру; положить въ жестяное блюдо, прибавить сливками размоченнаго бѣлаго хлѣба, съ восмью взбитыми яичными желтками, маїораномъ, тертымъ мушкатнымъ орѣшкомъ, перцомъ, сливками и кускомъ свѣжаго коровьяго масла; стирать это цѣлой часъ; приставить на угольной жаръ, таковой же припустить сверху, посыпавъ жару на крышку и обжаритъ. Изъ почекъ ягнячьихъ и телячьихъ и пупковъ птичьихъ можно то же дѣлать.

Я.

Я б л о к и.

Яблоки ло Австрїйски варены. Очистивъ у оныхъ стебельки и глазки, отварить въ водѣ одной или съ прибавкою вина; послѣ въ маслѣ

маслѣ коровьемъ, съ прибавкою тертаго пшеничнаго сухаря, сахару и толченаго анису, взварить и подавать вмѣсто салату.

Яблоки по Австрїйски въ соусѣ. Очистивъ съ нихъ кожу, кромѣ сѣмянниковъ, скрошить мѣлко, и съ толченою корицею, мушкатнымъ цвѣтомъ, коринкою, приварить въ красномъ соусѣ.

Яблоки по Австрїйски жареныя. Спечь оныя въ горячей золѣ и подавать съ сахаромъ. Или обмочивъ въ тѣсто, изъ муки на яицахъ сдѣланное, обжарить въ салѣ или маслѣ коровьемъ; подавать, посыпавъ сахаромъ.

Яблоки по Австрїйски печеныя. Очистивъ Борсдорфскихъ (борстапелей), или иныхъ квасныхъ яблокъ, разрѣзать въ какіе угодно куски, положить въ кострюлю съ корицею и лимонною коркою, налить бѣлымъ виномъ, и на слабомъ огонькѣ варить два часа. Послѣ обмочивъ куски въ тѣсто, изъ муки на яицахъ замѣсенное, запечь. Выкласть на жестяной листъ, посыпать сахаромъ, и припечь раскаленною желѣзною лопаткою; опять посыпать сахаромъ и еще припечь; подавать, положивъ на салфетку на блюдѣ. То же можно дѣлать съ дынями, абрикозами и персиками.

Яблоки по Австрїйски синеныя. Очистивъ кожу съ желаемаго количества яблокъ, взрѣзать верхи, чтобъ срѣзанное составило крышечку; выдолбить, и начинить крошками бѣлаго хлѣба, въ маслѣ обжаренными и смѣшанными съ толченымъ миндалемъ, коринкою, сахаромъ и корицею; наложить крышечки. Сдѣлать тѣсто на винѣ изъ муки съ сахаромъ, обмочить въ немъ яблоки и обжарить въ салѣ.

Яблоки по Богемски варить красныя. Перетеревъ чисто салфеткою желаемое количество яблокъ, приставить на огонь въ красномъ винѣ и сварить; послѣ того кожу съ нихъ облупить, и опять положить въ вино, въ которомъ варились; прибавить распусченнаго траганту, сахару и изюму, и взварить

Digitized by Google

рить надъ жаровнею на жестяномъ блюдѣ.

Яблоки по Богемски въ сладкомъ соусѣ. Очистивъ яблоки, обвалять въ мукѣ и обжарить въ салѣ; сдѣлать соусъ изъ сахару, разваренаго въ сыропъ, съ изюмомъ, миндалемъ, корицею и гвоздикою; и въ немъ приваривъ яблоки, подавать.

Яблоки по Богемски подложныя. Крупичатую муку присоливъ не много, развести потребнымъ количествомъ разгоряченнаго сала, съ прибавкою вина, не много водою разведеннаго, взварить; тѣсто, которое изъ сего выдетъ, вымѣсить и выбить, прибавить четыре яичныхъ бѣлка и одинъ желтокъ; вымѣсивать полчаса. Положить на блюдо четверть фунта съ розовою водою столченаго миндалю, три яичныхъ желтка и два бѣлка, замѣсить и подсластить сахаромъ. Оплатки обрѣзать кружечками, согнуть полушариками, положить въ нихъ всрѣзь съ краями вышесказаннаго миндалю, сощкнуть, обмочить въ приготовленное тѣсто и обжаривать въ салѣ, поворачивая безпрестанно, чтобы вздулись.

Яблоки по Польски. Вырѣзавъ изъ яблокъ сѣмянникъ, изрубить крупноватo, положить въ посудину, съ кусочкомъ мѣлко скрошенаго цукату, малою долею мягко столченой корицы, объ лимонъ натертымъ и столченымъ сахаромъ, горстью мѣлко стертаго бѣлаго хлѣба и восьмью яичными бѣлками: вымѣсивъ, свалять въ комки подобіемъ яица, и обжарить въ разгоряченномъ салѣ. Послѣ варить въ красномъ винѣ, съ сахаромъ и кусочкомъ корицы, пока вино почти все выкипитъ; выложить на блюдо и облить оставшимся виномъ.

Или: нарѣзавъ яблокъ ломтиками, положить въ посудину съ виномъ, корицею и сахаромъ, объ лимонъ натертымъ; ржанаго хлѣба стереть въ мѣлкія крошки, и обжарить въ маслѣ коровьемъ. Кострюлю вымазать масломъ коровьимъ, положить въ нее слоями обжаренаго хлѣба и яблокъ,

Digitized by Google

сколько оныхъ достанетъ; вылить на это вино, въ которомъ лежали яблоки; запекши въ печи, выпрокинуть на блюдо и посыпать сахаромъ.

Яблоки по Прусски жареныя. Очистивъ яблоки и вырѣзавъ сѣмянники, изрѣзать въ ломтики, обмочить въ жидкое тѣсто, изъ муки на пивѣ съ прибавкою масла коровьяго замѣсенное, обжарить въ салѣ или маслѣ коровьемъ, и подавать, посыпавъ сахаромъ.

Яблоки по Прусски съ анисомъ. Перемывъ на чисто дробныхъ Борсдорфскихъ яблокъ, отварить оныя съ перебраннымъ анисомъ въ сладкомъ полпивѣ.

Яблоки по Саксонски. Очистить съ Борсдорфскихъ яблокъ кожу и сѣмянники изъ нихъ выкинуть; варить въ винѣ, смѣшанномъ пополамъ съ водою, съ прибавкою сахару, корицы и лимонной корки; послѣ чего откинуть на рѣшето. Столочь пшеничной сухарь или бисквитъ, съ прибавкою цукату, корицы, нѣсколькихъ яичныхъ желтковъ въ густую сваренныхъ и горькаго миндалю; начинить этимъ яблоки въ средину, изъ которой вынуты сѣмянники, далѣе натыкать ихъ полосками ядръ фисташечныхъ, миндальныхъ и цукату; положить на блюдо; сокъ, въ которомъ яблоки варились, до сгущенія уваривъ, облить онымъ яблоки на блюдѣ и позапечь въ печи.

Яблоки по Саксонски пирогомъ. Очистивъ яблоки и вырѣзавъ изъ нихъ сѣмянники, разнять каждое на четверо, а потомъ въ полоски, обжарить въ разгоряченномъ салѣ, въ горшечкѣ разболтать яицъ, подмѣшать въ нихъ стертаго мѣлко бѣлаго хлѣба, сметаны, присолить и вылить на яблоки въ сало, и зажарить.

Яблоки по Саксонски синеныя. Очистивъ съ яблокъ кожу, средину изъ нихъ выдолбить. Взять облупленнаго миндалю, цукату, лимонной корки и яблокъ, изрубить, посыпать сахаромъ и корицею, перемѣшать, и начинивъ этимъ яблоки, накрыть срѣзанными

Digitized by Google

ными вершечками, приколоть кусочками корицы, обмочишь въ жидкое тѣсто и обжаришь въ коровьемъ маслѣ.

Другимъ образомъ: крупныя яблоки очистивъ, взрѣзать, выдолбить и варить въ водѣ пополамъ съ виномъ, кусочкомъ сахару, корицы и лимонной корки; когда сдѣлаются мягковаты, выложить на рѣшето осякнуть. Сдѣлать взваръ изъ сливокъ съ яичными желтками, остудить и выложить на блюдо. Яблоки начинивъ варенъемъ, или инымъ чѣмъ угодно, накрыть срѣзанными крышечками, кои также должно отвариватъ, натыкать полосочками цукату, положить на блюдо, облить упомянутымъ взваромъ, посыпать толченымъ миндальнымъ пирожнымъ, и приставить въ печь поприжариться. Вмѣсто взвару упомянутаго можно развварить въ молокѣ пшена Сарацинскаго, стереть съ нѣсколькими желтками яичными и свѣжимъ коровьимъ масломъ, съ прибавкою корицы, сахару и розовой воды.

Ягнятина.

Ягнятина по Австрїйски. Отварivъ оную въ водѣ съ солью, чтобъ осталось мясо бѣло, обжарить оную, съ крошками бѣлаго хлѣба, скрошеною зеленою петрушкою, кервелемъ, щавелемъ и перьями цибули, въ маслѣ коровьемъ; смочить потомъ добрымъ говяжьимъ булїономъ, уварить, подбить подпалкою, смѣтаною, приправить пряностьми, и взваривъ, выложить на размоченные булїономъ ломти бѣлаго хлѣба.

Ягнятина по Австрїйски въ луковой похлебкѣ. Обжаривъ ягнятину въ маслѣ коровьемъ, налить добрымъ говяжьимъ булїономъ, съ прибавкою вина и малой доли уксусу; сдѣлать подпалку съ лукомъ, зеленою крошеною и въ маслѣ обжареною петрушкою, кореньями, и подбивъ похлебку, взварить.

Ягнятина по Австрїйски въ похлебкѣ обжареная. Ягнятину обрѣзавъ тонкими ломтиками, запекать

Digitized by Google

на рашпарѣ, посыпавъ крошками бѣлаго хлѣба, и помачивая по часту коровьимъ масломъ. Когда съ обѣихъ сторонъ обжарится румяно, положить ее въ кипящую говяжью похлебку и поварить съ четверть часа. Можно въ эту похлебку класть клёцки, или размоченные ломти бѣлаго хлѣба.

Ягнятина по Австрійски въ похлебкѣ лимонной. Сваривъ ягнятину въ говяжьемъ бульёнѣ, выдавить въ оную сокъ двухъ лимоновъ, положить скрошенной лимонной корки, подпалку, пряностей, сметаны, и еще взварить.

Ягнятина по Австрійски въ похлебкѣ съ анчоусами. Ягнятину сварить въ говяжьемъ бульёнѣ съ прибавкою вина. Растереть въ сметану кусокъ свѣжаго масла коровьяго, прибавить сметаны, обобранныхъ съ костей и мѣлко изрубленыхъ анчоусовъ, скрошеной лимонной корки и зеленой петрушки; вымѣшавъ, подбить этимъ похлебку, посыпать пряностей и приварить.

Ягнятина по Австрійски съ корнями петрушки. Сваривъ ягнятину мягко въ добромъ говяжьемъ бульёнѣ, подлить вина, и положить продолговато скрошенныхъ корней петрушки. Когда поспѣетъ, подбить подпалкою, положить зеленой травы скрошеной и въ маслѣ обжареной петрушки, приправить пряностьми и приварить.

Ягнятина по Австрійски съ черными грибами. Обжаривъ ягнятину въ маслѣ коровьемъ, налить добрымъ говяжьимъ отваромъ. Грибы очистивъ, скрошить съ крошками бѣлаго хлѣба и скрошеною зеленою петрушкою обжарить въ маслѣ коровьемъ, влить не много похлебки и сметаны; взваривъ, выложить къ ягнятинѣ и еще приварить.

Ягнятина по Богемски съ калорсами и лимономъ. Грудину и лопатки изрубивъ, обжарить въ маслѣ коровьемъ. Словивъ жиръ, положить горсть капорсовъ, также горсть винограду, естьли случится, соленой изрѣзанной лимонъ, приправить имбиремъ, мушкатнымъ

Digitized by Google

нымъ цвѣтомъ и малою долею корицы; влить не много говяжьяго бульіону пополамъ съ виномъ, прибавить лимонной корки, свѣжаго масла коровьяго, кусокъ сахару, и взварить.

Ягнятина по Богемски съ крыжовникомъ. Перебранныя ягоды сіи положить въ глубокую сковороду, налить говяжьимъ бульіономъ и варить; послѣ чего протереть сквозь сито, опять приставить на огонь, съ прибавкою мушкатнаго цвѣту, сметаны, сахару и лимоннаго соку; взваривъ, вылить этотъ соусъ на обжаренную ягнятину.

Ягнятина по Саксонски въ фрикасѣ. Изрѣзанную въ кусочки ягнятину положить въ разгоряченное въ кострюлѣ масло коровье, и накрывъ, обжарить до румяности. Между тѣмъ сдѣлать соусъ изъ мяснаго отвару, съ виномъ, инбиремъ, перцомъ и гвоздикою, влить на обжареную ягнятину, приварить не много; послѣ подбить подпалкою и приварить.

Ягнятина по Саксонски съ размариномъ. Изрѣзавъ оную въ кусочки, варить полчаса съ размариномъ, стертымъ маіораномъ, инбиремъ, перцомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, въ добромъ говяжьемъ бульіонѣ; прибавить стертаго пшеничнаго сухаря, кусокъ свѣжаго масла коровьяго; вымѣшать и приварить.

Ягнятина по Саксонски съ сморчками. Скрошивъ оную въ малые кусочки, съ петрушкою свѣжею сперва обжарить въ маслѣ коровьемъ, а потомъ варить въ хорошемъ говяжьемъ бульіонѣ. Когда поспѣетъ, подбить масломъ коровьимъ, въ которомъ подпаленъ толченой пшеничной сухарь, или крошки бѣлаго хлѣба. Очищенные сморчки скрошить, обжарить въ маслѣ коровьемъ съ крошками бѣлаго хлѣба и петрушкою, доварить, наливъ сметаною, выложить къ мясу, приправить пряностьми и приварить.

Ягнячья четверть по Саксонски жареная. Вымочивъ и вымывъ оную, спрыснуть солью и на вертѣлѣ исподоволь жарить, помачивая масломъ коровьимъ.

Digitized by Google

Между тѣмъ скрошить размарину, снявъ вертѣлъ, ягнятину онымъ натыкать всюду и еще пожарить.

Ягнячья четверть по Саксонски съ яицами. Четверть ягнячью начинивъ какимъ угодно фаршемъ, жарить исподоволь на вертѣлѣ. Между тѣмъ взбить нѣсколько яицъ, помазывать оными ягнятину способомъ пучка перьевъ: это повторить до нѣскольку разъ.

Языки.

Языкъ говяжій по Богемски. Свѣжій говяжій языкъ сперва обварить не много въ водѣ, чтобъ можно было съ него снять кожу; послѣ чего мягко избить, но такъ, чтобъ не попортить. Стереть свеклы съ хорошимъ виномъ, прибавить соли, перцу и другихъ пряностей, положить въ это языкъ, и оставить напитываться дней десять или недѣли двѣ; послѣ вывѣсивъ, завялить и хранить къ употребленію.

Языкъ говяжій по Саксонски колтить. Варить оной минутъ восемь въ кипяткѣ; послѣ посоливъ, положить подъ гнетъ и дать солиться восемь дней; послѣ чего вытеревъ, обвертѣть ветошкою или бумагою, и вывѣсить въ дымъ.

Языкъ говяжій по Саксонски съ каперснымъ соусомъ. Языкъ отварить, очистить и разрѣзать. Каперсовъ съ тертымъ хлѣбомъ обжарить въ разгоряченномъ коровьемъ маслѣ, смочить бульіономъ, инбиремъ, перцомъ и мушкатнымъ перцомъ приправить, положить коринки, не много сахару и кусокъ свѣжаго масла коровьяго. Взваривъ это, вылить на языкъ.

Языкъ говяжій по Саксонски съ устрицами. Свѣжій говяжій языкъ отваривъ мягко, расплостать вдоль и положить въ кострюлю. Взять шестдесятъ устрицъ, сорокъ изъ оныхъ вылущить, посыпать солью, перцомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, смочить не много лимоннымъ сокомъ, растереть съ малою долею вина, влить нѣсколько отвару, въ которомъ сваренъ языкъ, и

Digitized by Google

и приставить на огонь съ кускомъ масла коровьяго; прибавить крошеной лимонной корки, стертаго бѣлаго хлѣба, обжареннаго въ маслѣ коровьемъ, и цѣлыя обмытыя устрицы; вылить на языкъ этотъ соусъ, обклавъ около него невылущенныя устрицы.

Яица.

Яица по Австрійски съ раками. Сваривъ яица въ густую и облупивъ, разрѣзать пополамъ, желтки вынувъ изрубить, и съ тремя сырыми яицами растереть въ маслѣ раковомъ, растертомъ прежде особливо ложкою; прибавить размоченнаго въ молокѣ бѣлаго хлѣба, изрубленныхъ раковыхъ шеекъ, сметаны, пряностей и соли; замѣсивъ, начинить этимъ яица, покласть на плоское жестяное блюдо, посыпать мѣлкими крошками бѣлаго хлѣба, полить сметаною и раковымъ масломъ, и запечь между двухъ огней.

Яица по Австрійски синеныя. Въ густую сваренныя яица облупивъ, разрѣзать пополамъ, желтки изъ оныхъ вынувъ, мѣлко изрубить; кусокъ свѣжаго масла растереть въ сметану; изрубленные желтки замѣсить на сметанѣ, съ прибавкою соли, пряностей, мѣлко скрошеной свѣжей травы петрушки и рубленаго изюму: начинить этимъ яица, положить въ вымазанную масломъ коровьимъ сковороду, облить масломъ же, посыпать крошками бѣлаго хлѣба, смочить сметаною и сливками, и запечь въ печи.

Яица по Богемски въ фрикасѣ. Сваривъ яица въ густую, разрѣзать ломтиками, покласть на жестяное блюдо, прибавить вина, сахару, толченой корицы, масла коровьяго, бѣлаго хлѣба, сухариками накрошеннаго и въ маслѣ коровьемъ обжареннаго; накрывъ, приставить на умѣренной угольной огонь и не много ужарить.

Яица по Саксонски въ густую вареныя. Сваривъ оныя, выложить въ холодную воду, послѣ облупить, разнять пополамъ и покласть на блюдо. Между тѣмъ въ горшечкѣ приставить

Digitized by Google

вить на огонь горчицы съ кускомъ масла коровьяго, взогрѣвъ и вымѣшавъ, облить яица; приставить блюдо надъ жаромъ и взогрѣть.

Яица по Саксонски выпускныя. Пробить у яицъ съ обоихъ концовъ скважины, выдуть внутренность въ горшечекъ, прибавить смѣтаны, коринки, сахару, розовой воды, малое дѣло муки и крошечку соли; взбить это гораздо мутовкою. Приставить на огонь глубокую сковороду: скорлупы въ оной нагрѣть, положить въ каждую по не множку масла, наполнить взбитыми яицами съ прочею подмѣсью по половинѣ, заложить взломанною съ конца скорлупою и поворачивать въ сковородѣ ложкою. Когда запечется, положить въ яицо еще масла, дополнить смѣсью и запечь.

Яица по Саксонски жареныя. Сваривъ яица въ густую, облупить. Съ обоихъ концовъ посплюснуть, чтобъ сдѣлались круглы, вокругъ оныя надрѣзать, посыпать солью и инбиремъ, положить въ горячее коровье масло, и обжаривъ подавать, посыпавъ инбиремъ.

Яица по Саксонски залеканныя. Выпустить свѣжее яицо на блюдцо, не повредивъ желтка, обсыпать мукою, и осторожно спустивъ въ разгоряченное коровье масло, запечь наскоро, не допустивъ желтку совсѣмъ свернуться; выложить ложкою, имѣющею скважины, на горячее блюдо. Таковымъ образомъ наготовить яицъ, сколько угодно.

Яица по Саксонски кислыя. На десять яицъ положить въ глубокую сковороду полфунта масла коровьяго. Когда оное распустится и разгорячится, выпускать въ него яицо по яицу, но не другъ на друга, а рядомъ; посыпать перцомъ и обжарить; послѣ облить уксусомъ, прибавить смѣтаны, и взваривъ, подавать.

Яица по Саксонски приготовленныя. Изъ яицъ, съ малою долею молока, муки и соли, замѣсить нѣсколько жидковатое тѣсто; прикрасить шафраномъ, сло-

Digitized by Google

сложить въ продолговатой мѣшечекъ, и въ кипящей водѣ варить, пока затвердѣетъ. Тогда вынувъ изъ мѣшечка, остудить, разрѣзать въ куски, въ палецъ длиною и въ два пальца ширмною; обжарить оные румяно въ разгоряченномъ салѣ. Изъ яичныхъ бѣлковъ, въ густую сваренныхъ, нарѣзать полосокъ, куски оными нашпековать, положить на блюдо, облить подпалкою масла коровьяго съ мукою и гвоздикою, приставивъ на огонь, взварить; а напослѣдокъ посыпать мѣлко срубленными желтками въ густую свареныхъ яицъ.

Яица по Саксонски скрытыя. Пробивъ яичную скорлупу съ обоихъ концовъ, внутренность въ горшечекъ выдуть, сбить мутовкою, приложивъ соли, перцу, инбирю и мѣлко скрошенной петрушки травы; наполнить этимъ яица, скважины замазать тѣстомъ и сварить въ кипяткѣ густо. Послѣ чего облупивъ, взоткнуть на деревянныя спички, повертывать надъ жаромъ, и въ это время облить тѣстомъ, изъ муки на яицахъ съ прибавкою настойки шафранной замѣсеннымъ. Запекши, облить горячимъ масломъ и тотчасъ подавать.

Яица по Саксонски тиненыя. Въ густую свареныя яица облупивъ, разрѣзать на двое, желтки вынувъ, растереть съ зеленою мѣлко скрошеною петрушкою, крошками бѣлаго хлѣба, въ салѣ или маслѣ коровьемъ обжаренными, толченными инбиремъ, перцомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, замѣсить на сыромъ яицѣ взбитомъ; начинить этимъ половинки бѣлковъ и вмѣстѣ сложивъ, покласть на блюдо. Между тѣмъ изрубить свѣжей травы петрушки, съ желтками въ густую свареныхъ яицъ, коркою бѣлаго хлѣба, въ похлебкѣ разваренною; стереть все это въ ступкѣ, развесть добрымъ мяснымъ бульіономъ, протереть сквозь сито въ горшечекъ, и съ кусочкомъ масла коровьяго взваривъ, облить яица на блюдѣ и надъ жаровнею приварить.

Яи-

Digitized by Google

Яичницы.

Яичница по Австрійски съ спаржею. Свѣжую спаржу скрошить мѣлко, положить на жестяное блюдо съ масломъ коровьимъ, перцомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, и приставить на жаръ. Между тѣмъ, какъ оная ужарится мягко, въ горшечкѣ взбить нѣсколько яицъ, выложить на спаржу и мѣшать, пока яичница поспѣетъ. Подавать, посыпавъ мушкатнымъ цвѣтомъ. Вмѣсто спаржи можно употребить молодые гороховые стручки.

Яичница по Богемски съ анчоусами. Взять счетомъ въ половину противъ употребляемыхъ яицъ анчоусовъ, вымочить оныхъ, обобрать съ костей и мѣлко изрубить; положить съ коровьимъ масломъ въ жестяную сковороду, приставить на жаръ и стирать, пока анчоусы распустятся. Яицы выпустивъ въ горшечекъ, взбить, посыпавъ мушкатнымъ цвѣтомъ, вылить на анчоусы и, мѣшая, запечь. Подавать, посыпавъ мушкатнымъ цвѣтомъ.

Яичница по Богемски съ крыжовникомъ. Ягоды сіи обжаритъ въ маслѣ коровьемъ, пока сдѣлаются мягки: тогда масла нѣсколько сцѣдивъ, ягоды раздавить и растереть, перссыпать сахаромъ; вылить на нихъ разболтанныхъ мутовкою яицъ, и мѣшать, пока яичница поспѣетъ.

Яичница по Саксонски съ говяжьимъ бульіономъ. Сдѣлать обыкновенную яичницу и остудить. Разрѣзать оную въ куски въ палецъ величиною, положить на жестяное блюдо, и облить соусомъ, сдѣланнымъ изъ говяжьяго бульіону, съ крошками бѣлаго хлѣба, коровьимъ масломъ и мушкатнымъ цвѣтомъ.

Яичница по Саксонски другимъ образомъ. Облупивъ миндалю, столочь крупноватo, положить въ чашку, выпустить на него много яицъ, прибавить сметаны, сахару, розовой воды, стертаго бѣлаго хлѣба, и взбить мутовкою. Въ глубокой сковородѣ приставить на огонь масла коровьяго; когда оное разгорячится, выложить въ него

смѣсь

смѣсь и съ обѣихъ сторонъ обжарить румяно.

Яичница по Саксонски печеная. Взять довольно муки, фунтъ растопленнаго коровьяго масла, штицать яицъ, стаканъ чистыхъ дрождей, стаканъ густыхъ взвареныхъ сливокъ, посолить, посыпать мушкатнымъ цвѣтомъ, замѣсить тѣстомъ, подѣлать лепешки и запечь въ печи.

КОНЕЦЪ

Поварни Австрійской, Богемской и Саксонской.

ПО-

Digitized by Google

ПОВАРНЯ
БЕРЛИНСКАЯ.

Извѣстіе.

Чтобъ исполнить обѣщанное въ началѣ этой Книги, и преподать частно Систематическія наставленія къ поваренному искусству, совершаемъ это въ слѣдующихъ за симъ по порядку Поварняхъ Берлинской, Мѣшанской и Новой. Кажется, что это не дѣлаетъ ни малаго нарушенія порядку Словаря; съ другой же стороны можно уповать, что употребляющіе Словарь сей будутъ сею небольшею вольностію довольны.

Главное основаніе повареннаго искусства содержится большею частію въ томъ, чтобъ умѣть хорошо приготовить доброй бульйонъ; консюмъ, жюсъ и глассъ; изъ оныхъ можно дѣлать кулисъ и Италіанской бланъ. Разумѣя хорошо составить помянутыя вещи, не трудно производить изъ нихъ разнообразные соусы, пріемлющіе названія свои отъ приправъ, сообщающихъ блюду особливый вкусъ.

1. *Добрый бульйонъ заготовлять.*

Возьми восемь фунтовъ говядины, четыре фунта телятины, одну или двухъ старыхъ куръ; приставь это на огонь съ водою въ хорошо вылуженномъ котлѣ; когда взваришся и пѣна будетъ счерпана, положи корней моркови, пуспарнаку, петрушки, селлереи, луку порею и обыкновенныхъ луковицъ: вари это

на

Digitized by Google

на слабомъ огнѣ шесть часовъ. Естьли надобно изъ телятины или куръ сдѣлать употребленіе, смотрѣть того, чтобъ мясо это не развварилось: вынувъ оное, положить на салфетку и подержать надъ котломъ, чтобъ сокъ стекъ, и жаръ снявъ, туда же сложить. Когда бульіонъ крѣпокъ, можно развести оной водою: ибо не жирность сообщаетъ бульіону доброй вкусъ, но соки мясъ; естьли же бульіонъ слабъ, еще оной увариватъ.

2. *Консомъ заготовлять.*

Приступая къ заготовленію обѣда или ужина, найдешь много обрѣзковъ мясныхъ, на примѣръ дѣлая фаршъ котелетной, приправляя птицъ и отнимая части, также внутреннія; перемывъ тщательно, положить обрѣзки сіи въ хорошо вылуженную кострюлю, прибавить нѣсколько фунтовъ ветчины безъ жиру, налить бульіономъ, варить и снять пѣну; тогда положить лавровыхъ листовъ, перцу, гвоздики и инбирю. Варивъ это три или четыре часа, процѣдить сквозь салфетку и жиръ словить.

3. *Жюсъ составлять.*

Къ составленію малаго или большаго количества жюсу взять таковой величины кострюлю, укласть оную ломтями ветчиннаго или свѣжаго сала; на оное накласть говядины, нарѣзанной ломтями, пальца въ два толщиною; влить на это нѣсколько воды, и на треножникѣ приставивъ варить, пока сокъ сдѣлается цвѣтенъ: тогда положить туда же нѣсколько фунтовъ телятины или баранины, два фунта худощавой ветчины, или обрѣзковъ разныхъ мясъ; дополнить холодною водою, варить, пока собьетъ пѣна и будетъ снята; тогда прибавить разныхъ пряностей и корней, увариватъ на слабомъ огнѣ четыре часа, процѣдить сквозь салфетку и жиръ снять.

Digitized by Google

4. Глассъ составлять.

Когда для глассу не хочешь употреблять особливаго мяса, а есть остатки булїону и консюму, взять оныхъ, прибавить нѣсколько жюсу для подцвѣченія; уварить на горячемъ поду, пока сокъ сдѣлается густъ какъ сыропъ и можно оной будетъ употреблять къ глассированію. Естьли угодно глассу сообщить алость, должно прибавить раковаго масла.

5. Кулисъ составлять.

Кулисъ по мѣрѣ того, много или мало онаго надобно, дѣлается таковымъ образомъ: скрошить моркови, корней петрушки, селлереи, луковицъ и доброй кусокъ ветчины жеребейками; прибавить къ сему десять зубковъ чесноку, горсть эшалоту, сколько нужно перцу, гвоздики, инбирю и мушкатнаго цвѣту. Все это положивъ въ хорошо вылуженную кострюлю, прибавить сколько надобно масла коровьяго и малое дѣло свѣжаго масла Прованскаго; упаривать на маломъ огнѣ, пока начнетъ румянѣть: тогда бросить муки, и какъ оная пожелтѣетъ, дополнить жюсомъ и варить по больше часу. Жиръ словить чисто и процѣдить сквозь сито. Этотъ кулисъ можно употреблять во всякїе красные соусы и сообщать онымъ вкусъ какою угодно приправою.

6. Кулисъ бѣлой или Италїанской блан.

Оной дѣлается точно тѣмъ же образомъ, но муку въ немъ подпаливать не надобно; послѣ долить консюмомъ и булїономъ, а впрочемъ поступать по вышесказанному объ кулисѣ. Этотъ кулисъ употребляется въ соусы бѣлые, желтые, алые и зеленые.

7. Поэль приготовлять.

Взять разныхъ корней, ветчины, пряностей, чесноку, эшалоту нѣсколько, фунтъ обваренной и жеребейками скрошенной телятины; прибавить нѣсколько ла-

Digitized by Google

лавровыхъ листовъ, масла коровьяго и Провансkаго; ужаривать, пока пожелтѣетъ. Послѣ чего употребляется это въ лучшіе брезы.

8. *Сырой фаршъ изъ телятины.*

Взять три фунта телятины отъ задней ноги, фунтъ добраго почечнаго сала, нѣсколько луковицъ, полосками скрошенныхъ; обжаривать въ маслѣ коровьемъ; сдѣлать жидкую яичницу изъ восьми яицъ; каждую вещь особливо изрубить мѣлко; прибавить два мякиша отъ булокъ, въ молокѣ размоченные и послѣ выжатые: все это столочь, съ прибавкою желтковъ отъ нѣсколькихъ яицъ, соли, перцу и мушкатнаго цвѣту. Естьли этотъ фаршъ протереть сквозь сито, будетъ оной еще нѣжнѣе.

9. *Фаршъ изъ рыбы.*

Оной дѣлается тѣмъ же самымъ образомъ, кромѣ того, что вмѣсто мяса употребляется рыба. Этотъ фаршъ прежде употребленія должно, подѣлавъ клïоцками или шариками, отварить; прибавляется же въ него желтковъ яичныхъ. Естьли класть этотъ фаршъ въ рыбью уху, надобно класть въ него яичные въ густую пѣну взбитые бѣлки, отъ чего оной вздувается больше.

10. *Фаршъ съ холодные пастеты.*

Фаршъ для холодныхъ пастетовъ, руладовъ и вообще всего, что холоднымъ подаютъ, лучше бываетъ, когда вмѣсто сала почечнаго класть въ него хорошее ветчинное: ибо свѣжее сало въ холодномъ вкусу не имѣетъ. Впрочемъ фаршъ этотъ дѣлаютъ точно также, какъ сказано о сыромъ фаршѣ изъ телятины. Еще объ немъ замѣчается, что въ разсужденіи вещи, къ чему употреблять, прибавляются въ него мѣлко изрубленныя травы, трюфели, сморчки и печерицы.

Digitized by Google

О РАЗНЫХЪ СУПАХЪ.

1. *Супъ Королевинъ.*

Отрѣзать фунтъ ветчины безъ жиру, взять два куска селлереи, корней петрушки и нѣсколько луковицъ; скрошивъ все жеребейками, обжарить въ свѣжемъ коровьемъ маслѣ, приложить горсть муки, и наливъ хорошимъ бульйонномъ, варить; потомъ, взявъ отъ двухъ старыхъ обваренныхъ куриць хлупи, изрубить дробно, еще четверть фунта сладкаго и шесть зернъ горькаго миндалю, шесть желтковъ яицъ въ густую сваренныхъ, корку съ бѣлаго хлѣба, приправить мушкатнымъ цвѣтомъ, и столокши положить въ прежнее, варить. Жиръ тщательно словить и сваренои супъ процѣдить. Послѣ чего должно оной взогрѣть, но безпрестанно приподнимая ложкою вверхъ, чтобъ не свернулось крупками. Въ чашу положить гренковъ бѣлаго хлѣба и курицы сваренной, нарѣзанной полосками, а на это вылить супъ.

2. *Супъ раковой.*

Отварить въ водѣ шестдесятъ или больше раковъ; выщелушить шейки и клешни, внутренность вынуть, а лузги столочь въ иготи; прибавить къ столченому полтора фунта масла коровьяго, ужаривать въ кострюлѣ, пока масло покраснѣетъ; тогда процѣдить оное сквозь сито. Оставшее отъ лузги пересыпать горстью муки, и наливъ бульйономъ, приставить на огонь. Въ сдѣланномъ раковомъ маслѣ обжарить жеребейками скрошеныхъ поваренныхъ корней и ветчины, съ приправою мушкатнаго цвѣту и съ прибавкою двухъ въ ломти изрѣзанныхъ Французскихъ хлѣбовъ, положить въ бульйонъ, и сваривъ, процѣдить сквозь сито. Сдѣлать хорошій фаршъ изъ карьпя, съ прибавкою половины вылущенныхъ раковыхъ шеекъ; начинить онымъ раковыя спинныя лузги, помазать раковымъ масломъ, положить въ тортную сковороду и исподоволь запечь.

Взо-

Digitized by Google

Взогрѣвая процѣженной этотъ супъ, не должно допускать ко вскипѣнію, но подбить нѣсколькими яичными желтками, чтобъ вкусъ масла не господствовалъ. По томъ склавъ въ чашу лузгу, начиненную фаршемъ, и остальныя шейки, выложить на нихъ супъ. Изъ помянутаго фаршу можно дѣлать тѣльное, запекать оное, вымазавъ раковымъ масломъ, и разрѣзавъ ломтями, класть въ супъ.

3. *Супъ сочевичной.*

Отварить сочевицу въ водѣ мягко и часть зернъ столочь въ иготи мягко. По томъ обжарить въ маслѣ коровьемъ кусокъ ветчины и скрошеныхъ поваренныхъ корней, пересыпавъ горстью муки; столченую сочевицу наливъ жюсомъ, варить; по снятіи жиру пропустить сквозь сито. Отвареныхъ свиныхъ ушей нарѣзать полосками, положить съ цѣльными зернами сочевицы въ варящійся жюсъ, и разведя бульіономъ, взварить. Въ чашу можно положить корокъ бѣлаго хлѣба, обжаренныхъ въ маслѣ. Вмѣсто свиныхъ ушей можно въ этотъ супъ употреблять фазана и рябцовъ.

4. *Супъ горохової.*

Горохъ отваривъ, протереть. Ветчины и поваренныхъ скрошеныхъ корней обжарить въ маслѣ коровьемъ, выложить туда же протертой горохъ, налить бульіономъ, и хорошо поваривъ, процѣдить. Нѣсколько корней селлереи скрошивъ, сварить въ бульіонѣ, а траву селлерейную обваривъ въ водѣ, положить къ корнямъ. Напослѣдокъ выложивъ это въ гороховой процѣженной супъ, приварить. Въ чашу положить отваренаго и тонкими ломтиками нарѣзаннаго ветчиннаго сала, гренковъ бѣлаго хлѣба, и на это выложить супъ. Къ сему можно прибавлять и свиныхъ ушей.

Digitized by Google

5. *Супъ изъ бѣлыхъ бобовъ съ бараньею грудиною.*

Оной приготовляется тѣмъ же образомъ, какъ супъ гороховой, и кладется въ него баранья грудина, въ куски изрѣзанная и въ бульіонѣ сваренная.

6. *Супъ пуре изъ бѣлой рѣпы съ уткою.*

Бѣлую или длинную рѣпу скрошивъ мѣлко, съ добрымъ ломтемъ ветчины, жеребейками изрѣзаннымъ, обжарить въ маслѣ коровьемъ, пересыпать горстью муки, послѣ налить хорошимъ жюсомъ и варить на слабомъ огнѣ, пока рѣпа сдѣлается мягка. Тогда жиръ словивъ, прочее протереть сквозь сито и еще взварить. Гренковъ бѣлаго хлѣба размочить въ жюсѣ, положить въ чашу съ уткою, въ бульіонѣ отваренною, и на оно выложить супъ.

7. *Супъ тонкой изъ бѣлой рѣпы.*

Рѣпу скрошивъ очень мѣлко, пересыпать сахаромъ и обжарить румяно; послѣ того налить жюсомъ и бульіономъ и сварить. Бульіонъ сѣдить, развести равною долею свѣжаго бульіону. Взять бѣлки отъ шести яицъ, взбить нѣсколько и выложить въ бульіонъ, и безпрестанно приподнимая ложкою, взварить еще, а наконецъ процѣдить сквозь салфетку. Положить въ него рѣпу и взогрѣть. Подавать съ ломтями размоченнаго хлѣба; можно же въ него класть утку, запеканныя кліоцки и фаршъ изъ телятины.

8. *Супъ Голстинской.*

Взять три горсти свѣжей изрубленной капусты, двѣ горсти овсяныхъ крупъ, налить хорошимъ жюсомъ, но не очень густымъ, и варить, пока капуста сдѣлается мягка. Подавать этотъ супъ съ гренками бѣлаго хлѣба и рябцами. Подаютъ оной только зимою.

Digitized by Google

9. *Супъ садовническої.*

Взять по горсти кервелю, щавелю, листовъ портулаку и кочаннаго салату, и скрошить крупно. По томъ скрошить мѣлкими полосками селлереи, корней петрушки, моркови и порею, прибавить къ тому не много зеленаго гороху, также цвѣтной капусты; налить жюсомъ и, уваривъ, процѣдить сквозь сито, чтобъ корни и травы остались въ ситѣ. Процѣженное развести жюсомъ и бульіономъ, чтобъ супу было довольно, подбить взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ и еще процѣдить. Напослѣдокъ положить въ это травы и корни и взварить. Подаютъ въ этомъ супѣ старую курицу, или телячьи мозговыя кости, также клїоцки, особливо въ водѣ отвариваемыя. Кладутъ и размоченные ломти бѣлаго хлѣба.

10. *Супъ Яковлевской легированной.*

Взять хлупи отъ двухъ жареныхъ рябцовъ и одного цыпленка, столочь въ ихотпи мягко, стереть съ двумя яицами цѣлыми и четырьмя желтками и поваренною ложкою жюсу; пропустить сквозь сито и положить не много соли, мушкатнаго цвѣту, также горсть тертаго сыру Пармскаго: все это положить въ суповую чашу, а оную поставить въ кострюлю съ водою, накрывъ плотно, чтобъ воды попасть не могло, и варить; оное стустится какъ сметана. Накрошить моваренныхъ корней и ветчины жеребейками и съ горстью муки обжарить въ маслѣ коровьемъ; кости куриныя столочь, налить жюсомъ, варить цѣлой часъ, словить жиръ и процѣдить. Сгустившееся вышеписанное разложить въ формы, а какъ осядетъ, выложить изъ нихъ въ чашу и налить супомъ изъ костей.

11. *Супъ Яковлевской тонкой.*

Взять хорошаго холоднаго булїону, нѣсколько жюсу, чтобы болїонъ подцвѣтился; подбить восмью яи-

Digitized by Google

цами цѣлыми и восмью желтками; процѣдить сквозь сито и сложить въ чашу, въ которой его подавать. Въ разсужденіи количества яицъ надобно учреждаться по величинѣ чаши, которую накрывъ, поставить въ кострюлю съ водою и варить, не приводя въ сильное кипѣніе, чтобы не набрызгало въ чашу. Варивъ таковымъ образомъ часа два, найдешь, что яица всѣ свернутся и взобьютъ на поверхность, а супъ сдѣлается тонокъ и чистъ.

12. *Супъ Британской.*

Взять по горсти кервелю, щавелю и кочаннаго салату, скрошить крупно; послѣ корней селлереи, петрушки и моркови, также порею нарѣзать жеребейками. Все это обжарить въ свѣжемъ маслѣ коровьемъ, пересыпать мукою, налить бульіономъ и варить цѣлой часъ; послѣ подбить десятью или двѣнатцатью яичными желтками въ разсужденіи количества супу. Можно въ этомъ супѣ подавать старую курицу, гренки бѣлаго хлѣба, локаны (о которыхъ писано впереди No 30.), или клїоцки.

13. *Супъ Испанской.*

Скрошить мясо съ двухъ рябцовъ, или одного фазана и изрубить мѣлко; взять самыхъ малыхъ булочекъ, кои нарочно для сего пекутся, величиною не много больше рубля, сверху взрѣзавъ, мякишь изъ нихъ выбрать; начинить скрошенымъ мясомъ, накрыть вырѣзанными корками, обмазать масломъ коровьимъ, усыпать сыромъ Пармскимъ и запечь въ печи. Обжарить скрошеныхъ корней поваренныхъ съ ветчиною, жеребейками нарѣзанною; кости рябцовъ столочь, два бѣлыхъ хлѣбца изрѣзать кусками, прибавить фунтъ облупленныхъ каштановыхъ ядръ, налить это хорошимъ жюсомъ и варить, пока каштаны сдѣлаются мягки; тогда взять еще нѣсколько каштановъ, обжарить съ сахаромъ румяно, варить въ жюсѣ, выложить на-

Digitized by Google

наконецъ въ чашу съ начиненными хлѣбцами. Съ супу, изъ костей вываренаго, снять жиръ, процѣдить, дать оному еще повскипѣть и выложить на вышесказанное въ чашу.

14. *Супъ изъ зеленаго гороху.*

Зеленой горохъ разваривъ въ водѣ мягко, протереть сквозь сито; вылущеннаго зеленаго гороху варить особливо; ветчины и поваренныхъ корней обжарить въ маслѣ, положить горсть муки, булку и протертой горохъ, уварить, жиръ снять и процѣдить сквозь сито. Обвареной петрушки травы тутъ же протереть, чтобъ супъ сдѣлался зеленъ. Подавать оной съ зеленымъ сваренымъ горохомъ, старою курицею и гренками бѣлаго хлѣба.

15. *Супъ Королевинъ съ рыбою.*

Оной варится тѣмъ же самымъ образомъ, какъ описанной подъ номеромъ первымъ, кромѣ того, что вмѣсто курицы отваривается, и по столченіи пропирается щука. Кладутъ изъ щуки же фаршъ, по сдѣланіи особливо сваренной.

16. *Олїо приготовлять.*

Взять любавчины говядины отъ ссѣку шесть фунтовъ, баранины отъ задней ноги четыре фунта, большой кусокъ отъ окорока ветчины очищенной, калбасу, каплуна и фазана, или двухъ рябцовъ: всѣ оныя взоткнувъ на вертѣлъ, обжарить въ половину спѣлости. Сперва варить въ водѣ одну говядину три часа, по томъ положить туда же баранину съ ветчиною и еще варить часъ; послѣ положить каплуна, калбасу и рябцовъ. Между тѣмъ, какъ это варится, взять нѣсколько кочней бѣлой капусты, обварить въ кипяткѣ и разрѣзать на четверо; накрошить разныхъ поваренныхъ корней, какъ-то: моркови, рѣпы, петрушки и другихъ, класть оные порознь туда же, одно за другимъ; завязать въ узелокъ гвоздики, перцу, инбирю,

Digitized by Google

десять зубковъ чесноку и лавровыхъ листовъ; опустишь въ супъ и варить. Когда супу много выкипитъ, добавить бульёномъ, а естьли не будетъ цвѣтенъ, примѣшать жюсу и довольно присолить. Когда супъ поспѣетъ, сѣдить, очистить подбивкою яичнаго бѣлка, и на пшеничные гренки выложить въ чашу.

17. *Супъ изъ бѣлой капусты съ уткою.*

Кочни изрѣзавъ граньми, налить жюсомъ и варить, пока сдѣлаются мягки; тогда сѣдивъ, подмѣшать равную мѣру жюсу съ бульёномъ, приварить, подбивъ яичнымъ бѣлкомъ, процѣдить и выложить въ чашу на капусту и утку, особливо въ бульёнѣ сваренную, и приваривъ, подавать.

18. *Супъ лимонадной.*

Отереть четыре лимона на сахаръ; полфунта макроновъ изъ горькаго миндалю, стереть мягко, положить съ натертымъ сахаромъ въ чашу, налить четырьмя бутылками воды, и съ кускомъ корицы варить. Послѣ подбить двѣнатцатью яичными желтками, прибавить кусокъ свѣжаго масла коровьяго, съ куриное яицо величиною, и сокъ изъ четырехъ лимоновъ; выложить въ чашу, и естьли не довольно сладко, прибавить сахару.

19. *Супъ изъ свѣжихъ вишенъ.*

Взять полтора гарнца вишенъ, гарнецъ изъ оныхъ столокши, разварить въ водѣ, сперва протереть сквозь рѣшето, а по томъ сквозь сито; въ половину противъ процѣженнаго мѣрою прибавить вина, кусокъ свѣжаго масла, въ мукѣ обвалянной, и сварить. Изъ оставшихъ вишенъ выбрать косточки, сварить съ сахаромъ и водою, сложить въ чашу, положить гренковъ бѣлаго хлѣба и вылить на это процѣженной супъ. Прибавляютъ къ сему толченой гвоздики и корицы, также и сахару.

Digitized by Google

20. *Супъ изъ сухихъ вишенъ.*

Оной приготовляется тѣмъ же образомъ, какъ вышеписанной, кромѣ того, что цѣлыхъ вишенъ не кладутъ, но все развaривъ, протираютъ. Изъ чернослива и ягодъ шиповнику супъ варятъ тѣмъ же способомъ; приправляютъ толчеными гвоздикою, корицею и сахаромъ; или варятъ съ оными супъ, положивъ специи сіи цѣлкомъ.

21. *Супъ изъ борстапелей.*

Взявъ гарнецъ яблокъ, и, не очищая, скрошить мѣлко, сварить съ кусочкомъ корицы мягко; по томъ протереть сквозь сито, налить виномъ пополамъ съ водою, положить кусокъ сахару, послѣ кpуничатой муки, коринки, и въ маслѣ коровьемъ обжаренаго, полосками скрошенаго миндалю; сваривъ, выложить въ чашу на гренки бѣлаго хлѣба. Не мѣшаетъ прибавить къ сему лимону, на сахаръ обтертаго.

22. *Супъ Великоденской*, или *биръ супъ.*

Взять три бутылки бѣлаго пива, пшеничной муки и свѣжаго масла коровьяго, сварить съ прибавкою корицы, лимонной корки и сахару. Молока свѣжаго сварить особливо, смѣшать съ пивомъ, подбить восмью яичными желтками, и выложить въ чашу на бѣлой хлѣбъ, жеребейками скрошенной.

23. *Супъ винной.*

Смѣшавъ вина пополамъ съ водою, взварить съ корицею, лимонною коркою и свѣжимъ масломъ коровьимъ, въ мукѣ обвалянным; не долго варить, для того что виниой спиртъ разлетится. Скрошеннаго и перетертаго рѣшетнаго хлѣба обжарить съ сахаромъ въ маслѣ коровьемъ, свалять въ комки, и остудивъ, покласть въ чашу; прибавить коринки, сахару, а на это вылить горячій взваръ.

Digitized by Google

24. *Супъ кервельной.*

Взять полную горсть верьхомъ мѣлко срубленнаго кервелю, обжаритъ въ маслѣ коровьемъ, пересыпать мукою; послѣ наливъ водою сварить, подбить восмью яичными желтками и выложить въ чашу на гренки бѣлаго хлѣба.

25. *Супъ молочной.*

Варить полторы бутылки молока съ лимонною коркою, корицею и кусочкомъ сахару; послѣ подбивъ восмью яичными желтками, выложить въ чашу на бѣлой хлѣбъ, сухариками скрошенной.

26. *Супъ со пшеномъ Сарацинскимъ.*

Полфунта пшена Сарацинскаго варить въ водѣ на слабомъ огнѣ, пока изъ него запахъ мучняной вытянетъ; тогда умноживъ огонь, вдругъ взварить и опять остудить; послѣ воду сцѣдивъ, пшено приставить съ хорошимъ булїономъ, прибавить кусокъ масла, въ мукѣ обвалянной, крошеныхъ корней петрушки, корней селлереи, обрѣзавъ подобїемъ маленькихъ огурчиковъ, и все это варить цѣлой часъ. Можно этотъ супъ подбить яичными желтками, чтобъ вкусъ масла не вызывался. Приличны къ оному курица, или телятина.

27. *Супъ съ перловыми крупами.*

Взявъ полфунта хорошихъ перловыхъ крупъ, перемыть, приставить на огонь; наливъ водою съ кусочкомъ свѣжаго масла коровьяго, варить часъ исподоволь; послѣ сего крупы переложить въ булїонъ, и впрочемъ поступать по сказанному о супѣ со пшеномъ Сарацинскимъ.

28. *Супъ съ селлереею.*

Корней селлереи обрѣзать подобїемъ маленькихъ огурчиковъ; изъ очистковъ оной сдѣлать выварь съ водою, оной вмѣшать въ булїонъ и съ обрѣзанными корнями варить. Подбить мукою, въ маслѣ коровьемъ под-

Digitized by Google

подпаленною; подавать съ клïоцками изъ телятины, или съ курицею.

29. *Супъ съ сахарными кореньями.*

Оной приготовляется по вышесказанному объ селлерейномъ; но смотрѣть должно того, чтобъ корни не такъ развариватъ, чтобъ развалились.

30. *Супъ съ локонами.*

Локоны дѣлаютъ таковымъ образомъ: полфунта масла коровьяго стереть въ пѣну, и продолжая треніе, выпустить въ него одно по одному четыре яица цѣлыхъ и шесть желтковъ, прибавить сколько нужно муки и мушкатнаго орѣшку. Ложку сего вылить въ кипятокъ, и естьли будетъ разваливаться, прибавить еще муки. Послѣ кусками или съ ложки опускать въ кипящую воду и отварить. Локоны сïи можно подавать во всякомъ супѣ, но прилачнѣе въ супѣ Британскомъ.

31. *Супъ съ лапшею.*

Взять одно яицо цѣлое и отъ двухъ желтки, малое дѣло мушкатнаго орѣшку и крупичатой муки; замѣсить крутое тѣсто; оное раскатавъ тонкимъ листомъ, свернуть въ трубку и скрошить ножемъ въ мѣлкую лапшу. Сварить супъ садовничей, и за полчаса предъ подаванïемъ засыпать оной этою лапшею.

32. *Супъ съ малыми булочками.*

Сдѣлать по сказанному въ No 28 супу селлерейной; по томъ булочки, описанныя въ супѣ Испанскомъ подъ No 13, начинить оныя крошевомъ изъ курinаго мяса, обмочить ихъ въ яицахъ взбитыхъ, обвалять въ крошкахъ бѣлаго хлѣба, съ мукою смѣшанныхъ. Это повторить до нѣскольку разъ, и по томъ обжаривъ въ коровьемъ маслѣ, положить въ чашу и на нихъ вылить супъ. Этотъ супъ называется инако супъ съ провидротами.

33.

Digitized by Google

33. *Супъ съ фаршированнымъ кочаннымъ салатомъ.*

Кочанной салатъ цѣлкомъ пообварить въ водѣ, выложить въ холодную воду, и по томъ выжавъ изъ него воду, покласть на салфетку. Каждаго кочня листы разворотивъ, положить въ средину фаршу, сдѣланнаго изъ телятины, по куску, въ Грецкой орѣхъ величиною, сложить листы по прежнему и сварить кочни въ хорошемъ бульїонѣ. Скрошить корней селлереи, петрушки, моркови, луку и ветчины жеребейками, обжарить въ коровьемъ маслѣ, всыпать на это горсть муки и нѣсколько пряностей, налить бульїономъ и варить. Луку порею накрошить полосками, положить въ бульїонѣ же. Съ супу жиръ словить, процѣдить по томъ, выложить въ него пореи и еще взварить. Кочни салату выложить на салфетку, чтобъ отекли, послѣ чего скласть въ чашу и на нихъ супъ. Въ этомъ супѣ прилично подавать особливо свареныхъ цыплятъ.

34. *Супъ кресси называемой.*

Скрошить мѣлко корней селлереи, петрушки, моркови, порею и рѣпы, кусокъ ветчины, посыпать пряностьми и обжарить въ маслѣ коровьемъ; пересыпать горстью муки, налить бульїономъ пополамъ съ жюсомъ, сварить, жиръ снять, супъ процѣдить, и еще взваривъ, подавать съ клїоцками изъ телятины, половину оныхъ отваривъ, а другую испекши. Можно класть въ него полоски бѣлаго мяса куринаго, или каплуньяго.

35. *Супъ холодной изъ вишенъ.*

Гарнецъ кислыхъ вишенъ столочь съ косточками, приставить на огонь съ водою, съ счепотью муки, кусочками корицы и гвоздики; варить три четверти часа; послѣ чего пропустить сперва сквозь рѣшето, а по томъ сквозь сито. Изъ полугарнца свѣжихъ вишенъ выбрать косточки, сварить оныя съ сахаромъ, выложить въ чашу;

Digitized by Google

нѣсколько лимоновъ обтереть на сахаръ и оной туда же положить, а на это сокъ протертыхъ вишенъ, разведши сколько нужно водою, и дать остынуть. Подавать съ гренками бѣлаго хлѣба.

36. *Супъ холодной изъ земляники.*

Перебравъ и обмывъ землянику, положить въ чашу съ сахаромъ, обтертымъ объ лимоны, прибавкою толченыхъ корицы и сахару, и сокомъ выдавленнымъ изъ лимоновъ; давъ постоять, налить виномъ, разведеннымъ водою. Изъ малины супъ дѣлается тѣмъ же образомъ.

37. *Супъ холодной изъ саго.*

Саго размочить въ горячей водѣ и неремывать столько разъ холодною водою, пока сдѣлаются свѣтлы. Нѣсколько лимоновъ обтереть на сахаръ, сокъ выдавить въ чашу, а туда же положить сахаръ и саго: послѣ налить краснымъ виномъ, разведеннымъ водою, сколько нужно.

38. *Супъ холодной изъ пшена.*

Пшено Сарацинское разварить въ водѣ мягко, но такъ, чтобъ не развалилось; выложить оное въ рѣшето, и обливая холодною водою, смыть всю склизь, чтобъ супъ этотъ не былъ мутенъ. Впрочемъ поступать по вышесказанному объ саго. Изъ перловыхъ крупъ супъ этотъ дѣлаютъ тѣмъ же образомъ.

39. *Супъ холодной изъ бѣлаго пива.*

Натереть рѣшетнаго хлѣба на терку въ чашу; положить туда же сахаръ, объ нѣсколько лимоновъ обертой, сокъ изъ лимоновъ выдавить и налить пивомъ, съ прибавкою малой доли воды. Должно, чтобъ этотъ супъ довольно подслащенъ былъ сахаромъ.

40. *Молоко бузинное.*

На четыре бутылки молока взять очень мало бузинныхъ цвѣтовъ, впрочемъ вкусъ будетъ суровъ;

на-

варить ихъ въ молокѣ этомъ съ прибавкою сахару; послѣ подбить четырьмя яичными желтками и пропустить сквозь сито въ чашу; послѣ сего трясть чашу не должно, для того что сдѣлается перепонка и разорвется въ клочки. Когда угодно молоку сему сообщить вкусъ персиковъ или абрикозовъ, употребляется во время отвариванія по не многу сихъ листовъ. Впрочемъ не употребляютъ въ это молоко никакихъ пряныхъ приправъ.

41. *Молоко лимонное.*

Варить нѣсколько бутылокъ молока съ сахаромъ; натереть сахару объ нѣсколько лимоновъ; яичные бѣлки взбить въ густую пѣну, опускать оной въ варящееся молоко и сварить локонами. По свареніи локоны выложить на сито; молоко, подбивъ желтками, пропустить сквозь сито въ чашу, на сахаръ объ лимонъ натертой, и по томъ положить локоны. Естьли надобно, чтобъ молоко это имѣло вкусъ лимонной, столочь четверть фунта миндалю и положить въ молоко, когда оное варится. Локоны прилично класть во всѣ холодные супы.

О ГЛАВНЫХЪ и ДРУГИХЪ БЛЮДАХЪ.

1. *Пато изъ говядины по Италіански.*

Взять ссѣкъ говядины не самаго свѣжаго битья; положивъ верхнею стороною на доску, разрѣзать въ куски, не захватывая поверхности, чтобъ оной осталось съ кожицею на палецъ толщины съ мясомъ; куски выбрать, подѣлать малые эскалопы, а часть оныхъ отдѣлить на фаршъ, которой сдѣлать сырой съ прибавкою половины телятины. Эскалопы положить маринироваться съ душистыми травами, Прованскимъ масломъ, лимоннымъ сокомъ, перцомъ и солью на четыре часа. Вообще въ поварнѣ, подъ названіемъ душистыхъ

Digitized by Google

стыхъ травъ, или лучшихъ приправъ, разумѣются петрушка, эшалотъ, драгунъ, чеборъ; но также и присовокупленіе скрошенныхъ сморчковъ и трюфелей. Оставленную кожицу съ мясомъ расправить на салфеткѣ, намазать на оную фаршу, на обухъ ножевой толщиною; на оной уклать рядомъ эскалопы; послѣ опять слой фаршу и опять эскалоповъ, пока все укладешь: тогда кожицу стянуть ниткою, оправить кругло какъ хлѣбъ и варить въ брезѣ; когда поспѣетъ, заглассировать, или глассъ этотъ сдѣлать изъ тертаго сыру Пармскаго, усыпать онымъ и запечь въ печи. Подавать съ соусомъ Испанскимъ. Это блюдо можно готовить изъ заднихъ ногъ оленя, баранины и телятины, и подавать по Сенменульдски. Соусъ Сенменульдской дѣлается таковымъ образомъ: четверть фунта масла коровьяго стирать съ ложкою крупичатой муки, прибавить къ тому шесть желтковъ яичныхъ, развести бульіономъ, но такъ, чтобъ не разжидить, и взварить одинъ разъ, не переставая мѣшать. Пато этимъ намазать на обухъ ножевой толщиною, посыпать тертымъ сухаремъ, попрыскать раковымъ масломъ и запечь румяно въ печи.

2. *Біофъ а ла модъ.*

Къ сему употребляется также поверхность отъ ссѣку говяжьяго; послѣ нарѣзать ветчиннаго сала кусочками, въ мизинецъ ручной величиною, обвалять оное въ толченыхъ пряностяхъ, продернуть ломть этотъ говяжій; сварить въ брезѣ и подавать съ пряным съ соусомъ.

3. *Біофъ а ла модъ, холодная.*

Говядина пріуготовляется по вышесказанному, но прижаривается, чтобъ нѣсколько позарумянилась. Положить четыре телячьи ноги въ воду, и варивъ четыре часа, отваръ слить, присолить, прибавить уксусу настояннаго съ драгуномъ, приварить съ

Digitized by Google

четырью бѣлками яичными, чтобъ очистить. Мясо положить въ кипящую съ уксусомъ смѣшанную воду, присолить и варить; дать въ отварѣ остынуть; по томъ разрѣзать, и наливъ очищеннымъ отваромъ телячьихъ ногъ, застудить.

4. *Говядина по Сенменульдски.*

Взять часть говядины фунтовъ въ десять, въ разсужденіи особъ, на сколько столъ готовится, сварить въ бульіонѣ почти спѣло; по томъ выложить въ кострюлю, налить жирнымъ бульіономъ, прибавить кореньевъ, луку и присолить, довершить варенїе; послѣ пообжарить въ торшной сковородѣ, очистить, намазать соусомъ Сенменульдскимъ, усыпать толченымъ сухаремъ пшеничнымъ, смѣшаннымъ съ тертымъ сыромъ Пармскимъ, обжарить въ печи и подавать съ соусомъ анчоуснымъ.

5. *Говядина въ ресторанѣ.*

Кусокъ отъ ссѣку нашпековавъ ветчиною, присолить и задержать въ брезѣ. Для соусу взять крѣпкаго консому и жюсу, не много уксусу, лимоннаго соку и на сахаръ обтертую корку съ одного померанца; соусъ этотъ подбить яичнымъ бѣлкомъ, чтобъ очистился и процѣдить. Съ померанца обрѣзавъ бѣлокъ, мясо изрѣзать полосками, обварить горячею водою и положить въ соусъ. Говядину выложить на салфетку, чтобъ отекла, по томъ на блюдо, напыкать ножемъ, облить глассомъ, чтобъ оной вошелъ въ мѣста, ножемъ наткнутыя, и облить вышесказаннымъ соусомъ.

6. *Говядина съ бѣлою капустою.*

Часть говядины сварить въ бульіонѣ почти спѣло; по томъ допаривать въ жирномъ бульіонѣ съ кореньями и солью. Кочни бѣлой капусты разнявъ въ четвертины, обварить; вынувъ изъ воды остудить, выдавить, и сдѣлавъ изъ нихъ пупьеты, укласть въ кострю-

Digitized by Google

стрюлю, налить жирнымъ бульіономъ и жюсомъ; положить перцу, гвоздики и нѣсколько лавровыхъ листовъ, завязавъ въ ветошечку, и варить. Воду, въ которой капуста обваривалась, уварить, прибавить оной въ кострюлю къ капустнымъ пупьетамъ, жиръ снять и продолжать варенїе, пока соусъ довольно сгустится. Мясо выложить на блюдо, около онаго пупьеты, вылить соусъ и посыпать не много крупно столченымъ перцомъ.

7. *Говядина натурально.*

Взявъ часть говядины, поступить съ нею по предшедшему. Изрубить мѣлко петрушки или цибули, положить въ стертое ложкою четверть фунта масла коровьяго съ ложкою муки, развести бульіономъ и сварить. Говядину, выложивъ на блюдо, облить этимъ соусомъ.

8. *Говядина въ горшкѣ.*

Часть говядины отъ ссѣку нашпековать ветчинымъ саломъ и ветчиною; положить въ горшокъ съ повареными кореньями, луковицами, лавровыми листами, пряностьми и мѣлко скрошеннымъ почечнымъ саломъ, посолить, налить водою; на горшокъ наложивъ крышку, шовъ замазать тѣстомъ и поставить упариваться въ печь. Должно прибавлять къ сему кусокъ ветчины; а въ печь ставить горячую съ вечера на всю ночь. Послѣ того накрошить корней моркови, селлереи, петрушки, рѣпы долгой и пустарнаку; также кочней бѣлой капусты обваривъ, подѣлать пупьетами. Поутру говядину и ветчину изъ горшка вынуть, а жижу изъ горшка процѣдить. Говядину и ветчину опять положить въ горшокъ, корни и пупьеты туда же, и снявъ съ процѣженной жижи жиръ, влить въ горшокъ же съ прибавкою жюсу для подцвѣченїя; присоливъ это, сколько нужно, горшокъ опять закрывъ обмазать, и поставить въ вольной печной

Digitized by Google

духъ на два часа. Въ крышкѣ горшка должна быть малая скважина, которою бы можно было добавить жюсу, естьли понадобится: это производится способомъ маленькой лейки. Подаютъ этотъ горшокъ не размазывая, но вытеревъ обвернутою салфешкою на блюдѣ.

9. *Говядина въ ошелотѣ.*

Часть говядины сварить въ бульїонѣ почти спѣло; переложить въ жирной бульїонъ, присолить и съ поваренными кореньями доварить. Взять моркови, бѣлой рѣпы, селлерей, корней петрушки, обрѣзать искусно кусочками, налить бульїономъ, положить кусочикъ сахару и варить; напослѣдокъ прибавить кусокъ масла коровьяго, въ мукѣ обвалянной, и крошеной петрушки. Говядину выложить на блюдо, а на нее корни.

10. *Говядина съ виномъ.*

Нашпековать ветчиною и шпекомъ часть говядины отъ ссѣку, задерживать въ брезѣ, долить бѣлымъ виномъ, присолить и сварить. Сокъ процѣдить сквозь сито и жиръ снять. Въ кострюлю положить кулису, и естьли процѣженное не слишкомъ солоно, вылить оное все, уварить въ густоту соуса; померанецъ обтеревъ на сахаръ, положить обтертое туда же; наконецъ приправивъ лимоннымъ сокомъ, облить говядину на блюдѣ. Говядину эту можно и глассировать.

11. *Говядина жареная по Англински.*

Взять реберную часть, съ которой филейная часть не снята; но говядина эта должна быть бита за нѣсколько дней предъ тѣмъ. Оную взоткнувъ на вертѣлъ, посыпать пряностьми, обложить ветчиннымъ саломъ, лавровыми листами и луковицами, въ кружки изрѣзанными; обвязать бумагою и пять часовъ исподоволь жарить. Послѣ бумагу снявъ, дать позарумяниться, подавать съ жюсомъ, въ которомъ сваренъ эшалотъ.

12.

Digitized by Google

12. *Говядина жареная по Неаполитански.*

Взять отъ крупной скотины филейную часть, снять съ оной чисто кожицы; послѣ того разрѣзать, какъ для пульетовъ и избить обухомъ ножевымъ. Изъ прочихъ обрѣзковъ сдѣлать фаршъ, съ прибавкою телятины и разныхъ приправъ. Филейки маринировать четыре часа съ душистыми травами и Прованскимъ масломъ. По томъ на всякую филейку намазать фаршу, наложить другую филейку и на оную фаршу, пока все уложишь, а верхнюю филейку нашпековать. Прошить иглою съ ниткою, чтобъ не развалились, и задержать въ брезѣ. Послѣ того выложить на салфетку, чтобъ осякли, очистить и заглассировать. Сдѣлать рагу изъ телячьяго сладкаго мяса, пѣтушьихъ гребней, раковыхъ шеекъ, устрицъ, трюфелей, печерицъ, налить кулисомъ и сварить. Устрицы и шейки раковыя должно класть предъ окончаніемъ варенія: впрочемъ онѣ отвердѣютъ. Эту рагу приправивъ сокомъ изъ лимоновъ, выложить на филейки.

13. *Говядина филейная по канонерски.*

Съ филейной части ободрать искусно кожицу, въ срединѣ мясо выдолбить; выдолбленное сдѣлать въ фаршъ съ прибавкою телятины и другихъ приправъ; начинить этимъ филейную часть, съ обѣихъ концовъ завязать, сверху нашпековать, задержать въ брезѣ, или зажарить на вертѣлѣ: естьли задерживается въ брезѣ, должно оную глассировать. Подаютъ оную съ соусомъ аше. Таковымъ образомъ можно готовить телятину, баранину и дичину.

14. *Говядина филейная на вертѣлѣ.*

Нашпековавъ эту часть, маринировать въ уксусѣ съ масломъ Прованскимъ, лукомъ, пряностьми, лавровыми листами и солью нѣсколько часовъ; послѣ чего взоткнувъ на вертѣлъ извивомъ, жарить, поливая маринадомъ. Подаютъ оную съ соусомъ пуавradомъ.

Digitized by Google

15. *Говядина филейная по стариковски.*

Нашпековать часть сію ветчиною, шпекомъ, анчоусами, телятиною и трюфелями, обвалявъ оныя прежде въ толченыхъ пряностяхъ, и задержать въ брезѣ. Сокъ изъ бреза процѣдить, жиръ снять, прибавить въ него кулису и рюмку вина Шампанскаго, взварить, приправить лимоннымъ сокомъ и выложить на филейную часть.

16. *Говядина филейная по Сенменульдски.*

Поступить съ нею по вышесказанному въ No 15; а когда поспѣетъ, очистить, облить соусомъ Сенменульдскимъ, посыпать толченымъ сухаремъ и Пармскимъ сыромъ; позапечь въ печи, соусъ употребить тотъ же; но вмѣсто Шампанскаго вина класть не много больше соку лимоннаго.

17. *Говядина филейная въ пульетахъ.*

Филейную часть очистить отъ кожицы, по срединѣ перерѣзать и всю оную разнять въ тонкіе продолговатые ломти; избить обухомъ ножевымъ, а потомъ маринировать въ лимонномъ соку съ Провансскимъ масломъ и душистыми травами. Сдѣлать фаршъ изъ телятины, намазать онаго на каждой ломть толщиною въ обухъ ножевой, свернуть ломти, и взоткнувъ на тонкой вертѣлъ, зажарить; послѣ чего глассировать. Подавать съ соусомъ аше. Можно эти пульеты задерживать въ брезѣ, и въ этомъ случаѣ надобно трубочки съ обоихъ концовъ связывать, чтобъ не развернулись. Таковые пульеты можно дѣлать изъ телятины, баранины и другихъ мясъ.

18. *Говядина филейная въ эскалопахъ.*

Снявъ съ филейной части кожицу и жилочки, изрубить оную очень мѣлко, съ прибавкою почечнаго сала, присолить, передѣлать въ эксалопы (лепешечки), въ рубль величиною, и обжарить въ коровьемъ маслѣ съ душистыми травами. Масло слить въ кострюлю,

при-

Digitized by Google

прибавить кулису, уваритъ, жиръ словить, положить въ это эскалопы, но болѣе не допускать ко вскипѣнію; приправить лимоннымъ сокомъ и подавать, гарнировавъ корками бѣлаго хлѣба; можно въ этотъ соусъ прибавлять сахару, натертаго объ померанецъ. Таковые эскалопы можно дѣлать изъ телятины, баранины, дичины, фазановъ, рябцовъ и другихъ птицъ; но отъ послѣднихъ употреблять мясо только съ хлупи. Изъ ногъ птичьихъ можно дѣлать калбаски, задерживать оныя въ брезѣ, и заглассировавъ, употреблять къ гарнированію блюда.

19. *Баранья задняя нога фаршированная.*

Взять баранью заднюю ногу, по самыя почки отрубленную, кости всѣ выбрать, начинить фаршемъ изъ телятины, и зашивъ, положить въ брезъ; когда поспѣетъ, выложивъ на салфетку, очистить, нитки выбрать, выложить на блюдо и заглассировать. Подавать оную съ пупьетами изъ бѣлой капусты, или ошепотомъ по сказанному объ говядинѣ; или съ рѣпою слѣдующимъ образомъ: взявъ по четверти фунта толченаго сахару и масла коровьяго, поджарить оныя до темна на умѣренномъ угольномъ огнѣ; тогда положить въ нихъ изрѣзанную рѣпу и жарить, пока потемнѣетъ; въ это время пересыпать мукою, дополнить жюсомъ и уваритъ; жиръ снять и подать этотъ соусъ къ баранинѣ. Можно въ соусъ этотъ класть ломтикъ ветчины, но по сваренїи выкидывать.

20. *Баранья задняя нога, глассированная съ огурцами.*

Къ сему можно употреблять ногу чиненую, также и безъ фаршу, а поступать съ оною по предшедшему. Огурцы очистить, сѣмяна вынуть, а изъ мяса вырѣзать кусочки подобїемъ маленькихъ огурчиковъ; спрыснуть оныя солью и уксусомъ, и дать полежать

Digitized by Google

нѣсколько часовъ; послѣ чего обтеревъ въ салфеткѣ, варить тѣмъ же образомъ, какъ сказано выше объ рѣпѣ; или варить въ кулисѣ, и въ этомъ случаѣ муки не употреблять, но не много уксусу. Можно также класть лимону обшертаго на сахаръ. Нѣсколько огурцовъ очистивъ, разрѣзать вдоль граньми, сварить въ кисломъ брезѣ, покласть на баранину и вмѣстѣ заглассировать.

21. *Баранья задняя нога съ луковъ.*

Также и къ сему употребляютъ оную фаршированную и просто, приготовляя впрочемъ по вышеписанному. Взявъ крупныхъ и дробныхъ луковицъ, обварить въ водѣ и очистить; большія выдолбить и начинить фаршемъ, а сверху наложить сморчокъ, или раковую шейку, задержать въ брезѣ, покласть около баранины, и вмѣстѣ съ оною заглассировать. Малыя луковицы сварить въ кулисѣ съ прибавкою уксусу, приправить лимоннымъ сокомъ и выложить съ соусомъ ихъ подъ баранину.

22. *Баранья задняя нога по Италiански.*

Сварить оную въ кисломъ брезѣ, изъ котораго вынувъ, остудить. Анчоусовъ нарѣзавъ полосками, маринировать въ маслѣ Прованскомъ съ лимоннымъ сокомъ, уклаcть оными баранину. По томъ взять душистыхъ травъ по сказанному въ No 1 сего отдѣленiя, изрубленныхъ яицъ въ густую сваренныхъ, уклаcть оными баранину узорно, положить на блюдѣ на салфетку, и подавать къ ней въ особливой соусницѣ соусъ ремуладъ.

23. *Бараньи ребра со слинатомъ.*

Взявъ реберъ баранины, половину оныхъ нашпековать, а другую половину оставить нешпекована, задержать въ брезѣ; послѣ выложивъ на салфетку, очистить, нашпекованную сторону покрыть глассомъ, а нешпекованую обжарить по Сенменульдски, какъ сказано

Digitized by Google

но въ первомъ номерѣ сего отдѣленія. Спинатъ приготовляется къ нимъ слѣдующимъ образамъ: перебравъ оной обмыть, обварить и остудить; послѣ чего выжавъ, скрошить крупно ножемъ, обжарить съ кускомъ свѣжаго коровьяго масла и ломтикомъ ветчины; пересыпать мукою, налить добрымъ бульіономъ, и съ кусочкомъ сахару варить медленно на слабомъ огнѣ. Подавая, потереть въ него не много мушкатнаго орѣшку и выложить на блюдо. Вокругъ покласть бараньи ребра, изъ корокъ бѣлаго хлѣба вырѣзать подобіе пѣтушьихъ гребней, покласть между реберъ, а иныя воткнуть въ нихъ. Естьли спинатъ готовить съ сметаною, оную взваривъ, вмѣшать въ приготовленной по сказанному спинатъ, съ кускомъ глассу. Можно съ этимъ спинатомъ подавать грильядъ изъ курицы, баранины, фрикандо, карбонадъ и соціски.

24. *Бараньи ребра съ эндиѣемъ.*

Ребра приготовить по сказанному выше. Эндивію перебравъ, обварить, остудить и выжать; обжарить въ маслѣ коровьемъ съ ломтикомъ ветчины; положить туда же луковицъ, натыканныхъ гвоздикою и кусочикъ сахару; послѣ дополнить жюсомъ и кулисомъ, и уварить медленно на слабомъ огнѣ. Естьли эндивію подавать съ сметаною; дополняется оная бѣлымъ кулисомъ, а по томъ увареною сметаною; можно подбить и желтками яичными. Подавая луковицы и ветчину выбрать. Подавать по вышесказанному.

25. *Бараньи ребра съ щавелемъ.*

Ребра приготовить по сказанному въ No 23; щавель перебравъ и перемывъ, нѣсколько разъ перерѣзать и обжаривать съ кускомъ масла коровьяго, ломтемъ ветчины, нѣсколькими луковицами и кусочкомъ сахару; дополнить кулисомъ и уварить; напослѣдокъ легировать желтками яичными, а снаряжать по сказанному объ спинатѣ. Можно выпускныя яица класть въ ща-

Digitized by Google

вель, которыя приготовляются таковымъ образомъ: приставить на огонь въ кострюлѣ воды, съ малою долею соли и ренскаго уксусу; по томъ взять самыхъ свѣжихъ яицъ, выпускать оныя, когда вода закипитъ и вынимать, наблюдая, чтобъ желтки въ нихъ не сварились; класть въ холодную воду, и ополоснувъ въ ней, скласть въ теплую присоленую воду и держать въ оной до подаванія; а тогда выложить на салфетку, чтобъ вода отекла, и на каждое яицо посыпать не много перцу.

26. *Филейки любовныя изъ дичины.*

Вырѣзать полоски изъ спины зайца или другой дичины, въ четверть аршина длиною и въ палецъ толщиною; по три оныхъ сплесть, и связавъ на концахъ, маринировать нѣсколько часовъ въ Прованскомъ маслѣ съ душистыми и лучшими приправами. Послѣ сдѣлать коробочки изъ бумаги, вдвое сложенной, положить въ нихъ филейки съ тѣми приправами, съ которыми маринировались, и зажарить въ коробочкахъ на рашпарѣ надъ умѣреннымъ жаромъ. Послѣ сего подавать съ пряным соусомъ.

27. *Мирадонъ изъ телятины.*

Подѣлавъ изъ телятины эскалопы, маринировать съ лучшими приправами въ Прованскомъ маслѣ; между тѣмъ сдѣлать хорошій фаршъ изъ телятины. Кострюлю устлать ломтями ветчиннаго сала, по томъ наложить фаршу на палецъ толщиною, на оной положить эскалопы, а на нихъ опять фаршу: такъ послойно класть, пока кострюля наполнится; закрыть ломтями ветчиннаго сала. Кострюлю, наложивъ крышку, поставить въ печь на сковородѣ, посыпанной солью, и запекать нѣсколько часовъ. Послѣ выпрокинуть на блюдо, сало очистить, глассировать и подавать съ соусомъ аше. Можно дѣлать это изъ дичины.

Digitized by Google

28. *Брисолеты изъ козы дикой.*

Вырѣзать филеекъ изъ задней ноги дикой козы, избить оныя обухомъ ножевымъ, маринировать по вышеписанному. По томъ малыя формы устлать тонкими ломтиками ветчиннаго сала, на оныя покласть филейки, на нихъ салпико, накрыть фаршемъ, и застлавъ ломтиками ветчиннаго сала, поставить въ печь на сковородѣ, посыпанной солью; запекать часъ. Послѣ изъ формъ выпрокинувъ, сало очистить и брисолеты подавать съ ветчинною эссенціею. Можно то же дѣлать изъ фазана, рябцовъ и каплуновъ.

29. *Телячьи хрящи шилоладомъ.*

Взять хрящи отъ двухъ телячьихъ грудинокъ, обваривъ оные, разрѣзать въ куски; послѣ чего обжарить въ маслѣ коровьемъ. Кострюлю устлать ломтями ветчиннаго сала, на оное укласть хрящи; полфунта ветчины безъ жиру изрѣзать въ ломти, а изъ нихъ вырѣзать подобіе пѣтушьихъ гребней; туда же положить двѣ дюжины социсокъ и лимону кружками; накрыть опять ломтями ветчиннаго сала, налить соусъ на палецъ, нѣсколько ложекъ бульіону и упаривать. Мѣлко скрошенаго луку обжарить въ маслѣ коровьемъ съ кусочкомъ ветчины и малою долею крупичатой муки; налить сокомъ изъ кострюли и бѣлымъ кулисомъ, уварить и процѣдить. Двѣ дюжины малыхъ бѣлыхъ луковицъ обварить и очистить; послѣ сего хрящи выбравъ на салфетку, очистить, и съ луковицами въ процѣженномъ соусѣ не много приварить, приправить лимоннымъ сокомъ и гарнировать корками бѣлаго хлѣба. Можно таковымъ же образомъ готовить голубей, куръ и утку.

30. *Телячьи хрящи въ бехамелѣ.*

Оные по вышесказанному задержать въ брезѣ, выложить на салфетку, очистить и выложить на блюдо, или въ соусникъ. Двѣ бутылки сливокъ уваривъ до

Digitized by Google

огущенія, процѣдить сквозь ситэ въ кострюлю, и съ прибавкою бѣлаго кулису приварить, приправить лимоннымъ сокомъ; выложить на хрящи и гарнировать корками бѣлаго хлѣба.

31. *Телячьи хрящи съ фрикасѣ.*

Хрящи обваривъ, разрѣзать въ куски, обжарить въ маслѣ коровьемъ, съ кусочкомъ ветчины, нѣсколькими луковицами, гвоздикою натыканными, налить отваромъ мяснымъ и варить, снимая пѣну; когда выкипитъ и сгустится, подбить восмью яичными желтками; вынуть луковицы и ветчину, приправить лимоннымъ сокомъ и подавать. Кладутъ въ оное печерицы и сморчки. Такое же фрикасе можно дѣлать изъ молодыхъ голубей, цыплятъ и ягненка.

32. *Гратинъ изъ дроздовъ.*

Дроздовъ осчипавъ выпотрошить, сдѣлать хорошій фаршъ изъ телятины, въ которой примѣшать внутреннія изъ дроздовъ съ хорошими приправами. Этимъ фаршемъ начинивъ дроздовъ, и онымъ же намазать блюдо, покласть на него дроздовъ, и на каждаго по кружку лимону, а по томъ накрыть ломтемъ ветчины и кусочкомъ тѣста; запекать въ вольномъ печномъ духу. Послѣ чего дроздовъ очистить, жиръ снять; обрѣзки дроздовъ налить кулисомъ, и съ прибавкою мозжевеловыхъ ягодъ уваривъ, приправить анчоусами и лимоннымъ сокомъ; облить этимъ дроздовъ. — Жаворонковъ и бекасовъ можно таковымъ же образомъ готовить.

33. *Гратинъ изъ говяжей небной части.*

Говяжью небную часть обваривъ, тщательно очистить, задержать въ кисломъ брезѣ, по томъ расправивъ на салфеткѣ, намазать фаршемъ и подѣлать изъ ней пупьеты. Блюдо намазать фаршемъ, на ономъ уласть пупьеты, между оными положить малыхъ

обва-

Digitized by Google

обвареныхъ луковокъ; самые пупьеты украсить сморчками, маленькими огурчиками и раковыми шейками, накрыть ломтями ветчиннаго сала и запекать въ печи. Послѣ чего ветчину и сало снявъ, воткнуть между пупьетовъ, искусно обрѣзанныхъ корокъ бѣлаго хлѣба, и подать съ соусомъ драгуна.

34. *Гратинъ изъ телячьихъ или бараньихъ языковъ.*

Языки приготовить по сказанному о говяжей небной части, каждой языкъ надрѣзать вдоль, положить въ надрѣзъ фаршу, и сверхъ онаго украсить разными вещами; укласть языки на блюдѣ, вымазанномъ фаршемъ; впрочемъ поступать по сказанному о гратинѣ изъ говяжей небной части, а подавать съ пряным соусомъ.

35. *Блюдо изъ вымя по Контіеву.*

Взять обвареное коровье вымя, средину изъ онаго вынуть и начинить вынутое мѣсто хорошимъ фаршемъ; половину вымя нашпековать, а другую надрѣзать. Послѣ того трюфелей, печерицъ и корнишоновъ обрѣзать подобіемъ пѣтушьихъ гребней, а раковыхъ шеекъ и сморчковъ нарѣзать тонкими полосками; укласть этимъ надрѣзанныя мѣста вымя. Кострюлю устлать ломтями ветчиннаго сала, на оное положить вымя, покрыть оное кружками лимону, а по томъ ломтями сала. Сдѣлать поель, то есть соусъ брезной, и положить съ прибавкою бульіону въ кострюлю; накрыть и запекать цѣлой часъ въ печи. Послѣ вымя вынувъ очистить, положить на блюдо; шпекованную часть вымя глассировать, натыкать кусочками корокъ бѣлаго хлѣба и подать съ соусомъ Англинскимъ.

36. *Шилцазъ изъ каплуна.*

Хлупь каплуна обрѣзать длинными полосками, маринировать съ хорошими приправами въ Прованскомъ маслѣ. Кострюлю устлать ветчиннымъ саломъ, на оное

Digitized by Google

оное положить подцвѣченную обжареную яичницу, а на сію укласть филейки каплуна. Сдѣлать хорошій фаршъ изъ телятины, и онаго наложить на палецъ толщиною на филейки; послѣ того влить въ кострюлю хорошаго рагу, наложить еще фаршу и покрыть ветчиною. Поставить кострюлю въ печь на сковородѣ или крышкѣ налитой водою, (что бы яичница цвѣту своего не потеряла), запекать нѣсколько часовъ; послѣ выпрокинуть, ветчину и сало обобрать; выложить на блюдо и подавать съ ветчинною эссенціею. Яичница къ сему дѣлается слѣдующимъ образомъ: желтая изъ желтковъ яичныхъ, бѣлая изъ бѣлковъ, красная подцвѣчивается терназоломъ изъ бѣлковъ, зеленая подцвѣчивается. Обвареною и сквозь сито протертою свѣжею петрушкою, съ которою смѣшиваютъ бѣлки, яичница варится въ Маріиной банѣ тако: въ кострюлѣ приставляется на огонь и вскипячивается вода, а кострюля берется къ сему такая, чтобъ на краяхъ ея оперлась тарелка своими краями; тарелку вымазать масломъ коровьимъ, выложить на нее яичницу, и накрыть крышкою съ насыпаннымъ жаромъ; яичница въ нѣсколько минутъ поспѣетъ и цвѣту своего не потеряетъ. Этотъ шимуазъ можно дѣлать съ дичиною, телятиною, фазаномъ и рябцами.

37. *Филейки каплуны или куриныя а ла метрѣ дотель.*

Жаренаго каплуна или курицы хлупь обрѣзать тонкими ломтиками; драгуну и нѣсколько цибули изрубить мѣлко, налить бѣлымъ кулисомъ и варить; по томъ положить туда же филейки, но не давать вскипать, для того что мясо куриное отвердѣетъ; приправить лимоннымъ сокомъ и коркою, на сахаръ обтертою; ноги куриныя обжарить и гарнировать онымъ это блюдо.

Digitized by Google

38. *Филейки куриныя съ бехамелѣ.*

Оныя обрѣзываются по сказанному въ No 37; но вмѣсто соуса дѣлается бехамель, и въ него кладутся филейки. Гарнируютъ это блюдо также обжареными ногами.

39. *Филейки куриныя съ малыми клїоцками.*

Филейки обрѣзываются по вышесказанному; изъ хлупи старой курицы дѣлается фаршъ; половина онаго подзеленивается петрушкою, и дѣлаются бѣлыя и зеленыя клїоцки, въ лѣсной орѣхъ величиною. Должно оныя отварить въ водѣ; прибавить къ нимъ раковыхъ шеекъ; все это въ кострюлѣ наливъ бѣлымъ кулисомъ, взварить. Подправить рубленными анчоусами и лимоннымъ сокомъ, подбить яицами, и гарнировать жареными куриными ногами, или инымъ чѣмъ угодно.

40. *Цыплята жареные съ соусомъ померанцовымъ.*

Цыплятъ оправивъ по обыкновенному, взоткнуть на маленькой вертѣлъ; бумагу вымазать масломъ коровьимъ, на оную положить ломтиковъ ветчиннаго сала, посыпать пряностьми, лукомъ и лавровыми листами; этою бумагою, обвернувъ цыплятъ, жарить; по томъ очистивъ, покласть на блюдо и подпустить подъ нихъ соусу померанцоваго. Таковымъ образомъ жарятъ фазановъ, рябцовъ, утокъ и другихъ птицъ.

41. *Цыплята съ устрицами.*

Оныхъ жарятъ также, какъ предшедшихъ; и послѣ обливаютъ соусомъ устричнымъ. Таковымъ же образомъ подаютъ каплуновъ и индѣекъ.

42. *Куры съ ломаною спаржею.*

Куръ зажарить на вертѣлѣ, или задержать въ брезѣ. Спаржу отварить особливо таковымъ образомъ: очистивъ, обломать оную по самое твердое, обварить и откинуть на рѣшето; обжарить послѣ съ кусочкомъ

Digitized by Google

комъ ветчины и масломъ коровьимъ; спрыснуть мукою, влить бульёну и довариватъ, прибавить немного сахару и крошеной петрушки, подбить яицами, лимоннымъ сокомъ и выложить на куръ. Инымъ образомъ: куръ варятъ тѣмъ же образомъ, какъ выше сказано объ спаржѣ. Когда поварятся онѣ полчаса, кладется къ нимъ спаржа, доваривается, и приправляется тѣмъ же.

43. *Курица или каплунъ раковъ.*

Куричъ выпотрошивъ оправить; раковую спинку начинить фаршемъ, и засунуть до половины курицѣ подъ кострецъ; шейку же раковую съ осташкомъ брюха всунуть курицѣ въ душку, а клешни ущемить въ ногахъ; послѣ сего нафаршировавъ курицу хорошимъ телячьимъ фаршемъ, варить въ добромъ брезѣ; вынувъ изъ онаго, очистить, и воткнуть ей въ бока по столько раковыхъ ногъ, по скольку оныхъ у рака бываетъ. Подавать съ раковымъ кулисомъ.

44. *Курица черепахою.*

Курицу обобрать, оставивъ на ней маленькія полоски мяса, наложить фаршемъ и задержать въ брезѣ; вынувъ изъ онаго, очистить и остудить. Воткнуть въ нее отъ двухъ куръ ноги и отъ одной голову, покрыть еще фаршемъ и обдѣлать въ подобіе черепахи. Бѣлаго мяса изрѣзать въ полоски, въ гусиное перо толщиною, укласть оными курицу; между филеекъ (полосокъ) накласть зеленыхъ огурчиковъ, раковыхъ шеекъ и сморчковъ; дно тортной сковороды (или кострюли) устлать ветчиннымъ саломъ, положить на оное курицу, покрыть кружками лимону и опять саломъ, также и кускомъ раскатаннаго тѣста; запекать цѣлой часъ въ печи. Послѣ выложивъ на салфетку очистить и подавать съ соусомъ корнишоннымъ.

45.

Digitized by Google

45. *Куры по Контіевѣ.*

Куръ разнять, ноги и хлупи отложить порознь; изъ ногъ кости совсѣмъ выбравъ, нафаршировать и свернуть кругло. Хлупи надрѣзать, и накрошивъ трюфелей, корнишоновъ, раковыхъ шеекъ, подобіемъ пѣтушьихъ гребней, натыкать въ сіи разрѣзы, покласть въ кострюлю на постланное ветчинное сало, и онымъ же накрывъ, вылить поэль (взваръ брезовой) и не много бульёну, и задерживать въ печи. Послѣ вынувъ, очистить, положить на блюдо на соусъ изъ травы камнеломка или саксифраги.

46. *Куры лебедемъ.*

Употребляются къ сему куры, имѣющія черныя ноги. Разнять оныхъ по сказанному въ No 45, и тоже сдѣлать съ ногами, а отсѣкается оныхъ столько, чтобъ можно было составить лебяжій носъ. Въ ногѣ кости оставить на ширину большаго ручнаго пальца; послѣ чего нафаршировавъ, расправить ихъ вдоль. Изъ сего не трудно усмотрѣть, что изъ таковыхъ частей можно составить фигуру лебедя. Хлупи нашпековать дробнымъ шпекомъ; задержать въ брезѣ по вышесказанному и подавать съ соусомъ изъ драгуна.

47. *Куры балономъ.*

Мясо съ куръ совсѣмъ обобравъ, сдѣлать въ фаршъ и свалять хлѣбомъ, въ средину положить сморчковъ, раковыхъ шеекъ и маленькихъ огурчиковъ; обвязать салфеткою, и оправивъ шаромъ, положить въ брезъ, долить бульёномъ и сварить. На блюдо вылить соусъ Королевинъ, а на оной балонъ, вынувъ изъ салфетки.

48. *Куры съ салпиконѣ.*

Мясо съ куръ обобравъ, прибавить къ нему не много фаршу, дополнить салпикономъ, положить въ салфеткѣ въ брезъ; задержавъ, подавать съ эссенціею ветчинною. Изъ каплуна дѣлаютъ то же.

Digitized by Google

49. Каплунъ въ эскалопѣ.

Взять каплуна, или фазана, или рябцовъ, или индѣйку; изъ хлупи, то есть бѣлаго мяса, подѣлать эскалопы, и задержать съ лучшими приправами; остатокъ этихъ приправъ въ кострюлѣ гораздо смочить кулисомъ и рюмкою Шампанскаго вина; взварить, жиръ словить, положить корку померанца, на сахаръ обтертую, подбить нѣсколькими яицами, приправить лимоннымъ сокомъ; подавать, приправивъ краковіями, которыя дѣлаются слѣдующимъ образомъ: взять салпикону, когда оной остынетъ, въ Грецкой орѣхъ величиною, наложить на оплатки и подѣлать трубочки, обмочить въ взбитыхъ яицахъ, обвалять въ пшеничномъ толченомъ сухарѣ, съ мукою смѣшанномъ; что повторить до нѣскольку разъ, и обжарить въ салѣ. Вмѣсто сухаря можно употреблять тертой пармезанъ. Этотъ гарниръ можетъ служить для всѣхъ главныхъ блюдъ.

50. Каплунъ по Дивалеву.

Изъ каплуна кости совсѣмъ выбрать, положить въ него не много фаршу; по томъ сваренные говяжій языкъ и вымя разрѣзать въ полоски, толщиною въ ручной мизинецъ, обвалять въ лучшей приправѣ, покласть туда же, перемѣшавъ не много съ фаршемъ; задержать въ брезѣ. Должно наблюдать, чтобъ не слишкомъ каплуна начинивать, инако оной треснетъ; лучше обвязывать его ситкою для безопасности. Подавать съ тѣмъ же соусомъ, которой показанъ въ No 29.

51. Каплунъ по Сенменульдски.

Каплунъ, по выбраніи костей, начинивается фаршемъ или салпикономъ; задерживается въ брезѣ, послѣ чего обливается соусомъ Сенменульдскимъ (смотри отдѣленія сего No 1.), обваливается тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ или Пармскимъ сыромъ, запекается въ печи. Подаютъ онаго съ хорошимъ рагу.

Digitized by Google

52. Каплунъ подобiемъ марле.

Начинить и задержать онаго по вышесказанному; вынувъ изъ бреза и остудить, покрыть немного фаршемъ. Послѣ чего изъ тѣста здобнаго сдѣлать полоски, въ гусиное перо толщиною, на листѣ бумаги переплесть клѣточками въ подобiе марле, или инымъ узоромъ; обвернуть въ это каплуна, чтобъ прилипло къ нему, и запечь въ печи. Подавать съ соусомъ Римскимъ.

53. Каплунъ а ла какаду.

У каплуна вдавить совсѣмъ хлупь, а ноги согнуть; обжарить хлупью, положа въ коровьемъ маслѣ съ лучшими приправами; послѣ чего хлупь съ обѣихъ сторонъ натыкать ножемъ, и въ эти надрѣзы воткнуть подобiя пѣтушьихъ гребней, сдѣланныхъ изъ трюфелей, печерицъ, зеленыхъ огурцовъ, сморчковъ и раковыхъ шеекъ. Эти вырѣзки должно прежде обвалять въ лучшихъ приправахъ; задержать каплуна въ брезѣ и подавать съ соусомъ Англiйскимъ.

54. Куры по Дофински.

Курицы или каплуны приготовляются по сказанному въ предшедшемъ номерѣ; послѣ чего нашпековываютъ ихъ ветчиннымъ саломъ, и зажаривъ, подаютъ съ соусомъ сметаннымъ.

55. Индѣйка турбаномъ.

Мясо съ индѣйки совсѣмъ обобрать, оставивъ мѣстами на костяхъ маленькiя полоски, покрыть фаршемъ и обдѣлать чрезъ то всю курицу кругло, задержать въ брезѣ, а вынувъ изъ онаго, остудить. Обобранное мясо, разрѣзавъ въ тонкiе ломтики, обкласть изъ оныхъ около индѣйки обручь въ подобiе завоя, бывающаго у Турковъ на чалмахъ; разноцвѣтныхъ яичницъ разрѣзать въ полоски и украсить завой. Блюдо съ индѣйкою поставить въ тортную ско-

Digitized by Google

вороду, накрыть ломтями ветчиннаго сала и наложить лепешкою изъ тѣста, чтобъ сало растопясь, не попортило цвѣту яичницъ; запечь въ печи. Можно подавать это блюдо съ соусомъ Весталькимъ.

56. *Утка съ соусомъ оливковымъ.*

Молодую утку зажарить на вертѣлѣ, а старую задержать въ брезѣ; послѣ подавать съ соусомъ оливковымъ, или капорснымъ, или изъ Азіи (плодъ Индѣйской). Таковымъ же образомъ приготовляются утки, когда подавать ихъ съ бѣлою капустою или рѣпою. Гусей также.

57. *Утки разнятыя.*

Утокъ, задержавъ въ брезѣ, разнять въ части, на каждую часть наложить фаршу на палецъ толщиною; соку изъ бреза положить нѣсколько въ тортную сковороду, а на него части, и обжаривъ въ печи румяно, подавать съ соусомъ изъ Азіевъ. Гуся можно таковымъ же образомъ готовить.

58. *Утки а ла добъ.*

Утокъ, сложивъ по обыкновенному, нарѣзать ветчины и сала, обвалять въ лучшихъ приправахъ и этимъ утокъ нашпековать; задержать ихъ въ кисломъ брезѣ и въ ономъ дать остынуть. Подавать на столъ холодныхъ; но естьли заблаго разсудится, покрыть оныхъ студенью: надобно въ брезъ съ ними класть кусковъ телятины и нѣсколько телячьихъ ногъ; сокъ брезной процѣдить, жиръ съ онаго снять, подцвѣтить прибавкою жюсу; сокъ изъ лимону сбить съ яичнымъ бѣлкомъ; еще пропустить сквозь салфетку, и когда застынетъ, гарнировать этимъ утокъ. Таковымъ же образомъ можно приготовлять каплуна, индѣйку и гуся.

59. *Голуби въ крепинѣ.*

Голубей расплоставъ, маринировать съ лучшими приправами въ Прованскомъ маслѣ, съ солью и перцомъ;

Digitized by Google

цомъ; послѣ зажаритъ на рашпарѣ; подавать, обливъ соусомъ анчоуснымъ, и приправивъ лимоннымъ сокомъ.

60. *Компотъ изъ голубей.*

Голубей разнять на четверо, обварить, обжарить въ маслѣ коровьемъ съ ветчиною, посыпать мукою, прибавить сморчковъ и накатить жюсомъ. Померанецъ обтереть на сахаръ и туда же положить; приправить рубленными анчоусами и лимоннымъ сокомъ.

61. *Рябцовы хлупи съ глассѣ съ эндивіею.*

Рябцовъ нашпековавъ, зажаритъ; потомъ каждую хлупь разрѣзавъ пополамъ, положить въ глассъ. Эндивію сварить по сказанному уже прежде и положить на оную рябцовы хлупи. Можно таковымъ образомъ готовить фазана.

62. *Рябцы съ салми.*

Рябцовъ зажаривъ сочно, остудить, разрѣзать въ малые кусочки, укласть оные на блюдѣ; листъ бумаги, вымазавъ масломъ коровьимъ, накрыть онымъ кусочки, наложить крышкою, и за полчаса предъ отпусканіемъ на столъ поставить въ вольной печной духъ. Кости рябцовы столочь, налить кулисомъ, уваривъ процѣдить; померанецъ, обтеревъ на сахаръ, туда же положить, приправить анчоусами и лимоннымъ сокомъ. Это салми выложить на куски рябцовъ, и гарнировать корками бѣлаго хлѣба. Таковымъ образомъ можно готовить фазана, тетерева, дроздовъ, жаворонковъ и утку.

63. *Курица съ свиными огурцами.*

Курицу сложивъ, свѣжіе огурцы очистить, выдолбить, обваривъ выложить на салфетку; а какъ остынутъ, начинить фаршемъ, положить съ курицею въ брезъ и упарить. Послѣ выложивъ на салфетку, очистить, выложить на блюдо или въ соусникъ, и облить бѣлымъ соусомъ, подбитымъ яицами и приправленнымъ лимоннымъ сокомъ.

Digitized by Google

64. *Курица съ чиненымъ кочаннымъ салатомъ.*

Приготовляется по сказанному въ предшедшемъ номерѣ, и кладется съ фаршированнымъ кочаннымъ салатомъ въ брезъ. Какимъ же образомъ фаршировать этотъ салатъ, сказано прежде; впрочемъ подаютъ это блюдо съ тѣмъ же соусомъ.

65. *Курица съ сборнымъ рагу.*

Курица приправляется по сказанному въ № 63, и задерживается въ брезѣ. Сборное рагу составляется изъ говяжьихъ небныхъ частей и вымя: оныя насѣчкою вырѣзать кружками; прибавляется къ тому печеричъ, сморчковъ, бѣлыхъ и зеленыхъ кліоцкъ, раковыхъ шеекъ и корнишоновъ. Сказано уже прежде, что зеленыя кліоцки подцвѣчиваются свѣжею обварною и сквозь сито протертою петрушкою, съ фаршемъ мѣшаемою; налить все это бѣлымъ кулисомъ и варить, а кліоцки особливо, въ водѣ отваривъ, подъ послѣдокъ вмѣстѣ съ раковыми шейками положить въ рагу; подбить оное желтками, приправить лимоннымъ сокомъ и выложить подъ курицу.

66. *Фазанъ въ котелетахъ.*

Взять хлупей фазаньихъ, рябцовыхъ или каплуньихъ, кожу съ оныхъ чисто снять, и каждую половинку надвое прорѣзать ножемъ; кости крыльныя очистить, и, вмѣсто ребръ, бывающихъ въ котелетахъ, воткнуть по одной въ каждую половину; наложить сіи котелеты подцвѣченною яичницею и задержать въ брезѣ. Къ гарнированію сего блюда служатъ краковіи, а соусъ парфетъ амуръ (см. *Соусы*). Половину котелетовъ сихъ можно нашпековать и заглассировать.

67. *Котелеты въ бумажкахъ.*

Употребляются къ сему котелеты изъ баранины, кои должны быть избиты очень тонко, спрыснуты солью, съ лучшими приправами въ закрытой сковородѣ обжарены въ маслѣ коровьемъ и остужены. Взять че-

Digitized by Google

четвертинокъ тонкой бумаги, по срединѣ оныхъ прорѣзать скважины, въ кои просунуть косточку котелета; обложить оной съ обѣихъ сторонъ лучшими приправами, посыпать толченымъ сухаремъ бѣлаго хлѣба, и завернувъ бумагу каждаго, жарить на рашпарѣ надъ слабымъ угольнымъ огнемъ. Послѣ сего положивъ котелеты съ бумажками въ соусникъ, подавать съ соусомъ равиготнымъ.

68. *Котелеты минутные.*

Приготовляются какъ предшедшіе; по томъ кострюля устилается лучшими приправами, а на оныхъ укладываются котелеты въ одинъ рядъ и приставляется на огонь. Когда котелеты снизу побѣлѣютъ, значитъ, что поспѣли; тогда ихъ переворотить, а обжаривъ, выложить въ другую кострюлю. На оставшее влить кулису и рюмку Шампанскаго вина, приварить, жиръ снять; въ этотъ соусъ положить опять котелеты, взварить разъ, приправить лимоннымъ сокомъ и подавать.

69. *Котелеты въ глассѣ.*

Къ сему употребляютъ котелеты телячьи; фаршъ на нихъ разбить широковато, нашпековать мѣлко, обварить и остудить въ водѣ. Послѣ сего укласть въ кострюлю, налить консомомъ и малою долею жюсу, и увариватъ, пока заглассируются. По томъ подавать со спинатомъ, эндивіею, спаржею и другими зеленьми.

70. *Котелеты запеканые.*

Оные избивъ мягко, обжарить не много съ лучшими приправами и остудить; послѣ того покрыть ихъ хорошимъ фаршемъ и завернуть въ оплатку; именно, взять четверть листа оплатки, смочить, и обогнувъ около котелета, обмочить въ взбитыхъ яицахъ, посыпать толченымъ пшеничнымъ сухаремъ и мукою, и запечь. Подаютъ ихъ въ разныхъ соусахъ, также

Digitized by Google

особливо на тарелкахъ, гарнировавъ изрубленною зеленою петрушки.

71. *Котелеты въ капсулякъ.*

Взять бараньихъ котелетовъ, обдѣлать величиною не больше рубля, и такъ, чтобъ косточка вверхъ торчала; обжарить оные съ лучшими приправами въ тортной сковородѣ и остудить. Послѣ сего подѣлать капсули или мѣшечки изъ тонкой вдвое сложенной бумаги, чтобъ были побольше котелетовъ; вымазать оные масломъ коровьимъ и подсушить оное противъ огня. Въ каждой мѣшечекъ положить по немногу фаршу, на оной котелетку, опять фаршу и лучшихъ приправъ, посыпать сухаремъ пшеничнымъ и Пармскимъ сыромъ; наконецъ запечь въ вольномъ печномъ духу, и налить въ капсульки соусу Римскаго. Можно то же дѣлать изъ телячьихъ и бараньихъ языковъ; отварить оные сперва, изрѣзать вкось ломтиками, а впрочемъ поступать какъ съ котелетами. Изъ рыбы обобранной филейками и обжаренной съ лучшими приправами можно то же дѣлать.

72. *Котелеты жареные.*

Избивъ оные по обыкновенному, обвалять въ молоченомъ пшеничномъ сухарѣ, и обжаривъ въ маслѣ коровьемъ, подавать къ соусамъ, съ прибавкою жюсу эшалотнаго.

73. *Котелеты говяжьи.*

Взявъ говядины не самаго свѣжаго бишья, разрѣзать въ котелеты, избить гораздо, обмочить въ маслѣ коровьемъ, обвалять въ лучшихъ приправахъ, и зажаривъ на рашпарѣ, подавать съ соусомъ аше.

74. *Фрикандо изъ телятины.*

Отъ задней телячей ноги обрѣзать куски въ ладонь шириною и длиною, а толщиною въ палецъ; нашпековать дробнымъ шпекомъ, обварить, и давъ въ водѣ остынуть, укласть въ кострюлю; налить на нихъ

нихъ консому и не много жюсу, и варить, пока заглассируются. Подаютъ оные къ разнымъ блюдамъ и соусамъ. Изъ оленины и серны дѣлаютъ то же.

75. *Ломти изъ телятины.*

Отъ задней ноги телячей вырѣзать ломтей въ ладонь величиною и въ большой ручной палецъ толщиною; нашпековать нежирною ветчиною, приставить въ кострюлѣ съ масломъ коровьимъ и обжарить румяно; по томъ обвалявъ въ мукѣ, еще позарумянить, накатить жюсомъ и уксусомъ, настояннымъ драгуномъ, прибавить сморчковъ, лимону кружками, уварить, жиръ снять и подавать, приправивъ лимоннымъ сокомъ.

76. *Пульеты изъ говяжей небной части.*

Оные дѣлаются тѣмъ же образомъ, какъ сказано о гратинѣ въ No 33, кромѣ того, что задерживаются въ брезѣ; послѣ чего подаютъ ихъ на Испанскомъ соусѣ, гарнировавъ корками бѣлаго хлѣба.

77. *Тѣльное изъ зайца съ соусомъ.*

Обрѣзавъ съ зайца все мясо, жилки изъ онаго выбрать, изрубить въ фаршъ и протереть сквозь сито. Къ протертому прибавить лучшихъ приправъ, безъ четверти фунтъ масла коровьяго, въ сметану стертаго, двѣнадцать желтковъ яичныхъ, и бѣлки отъ оныхъ въ пѣну взбитые, двѣ булки, въ молокѣ размоченныя и послѣ выжатыя; все срубить и смѣшать съ мясомъ, а подъ послѣдокъ съ взбитыми бѣлками, приправить солью и перцомъ. Кострюлю устлать ломтями ветчиннаго сала, положить въ нее этотъ фаршъ и запекать въ печи три часа. Послѣ выпрокинуть на блюдо, сало обобрать и облить соусомъ капорснымъ. Изъ тетеревей можно дѣлать то же.

78. *Тѣльное изъ зайца холодное.*

Съ зайцомъ поступать по сказанному въ предшедшемъ номерѣ; по томъ взять полфунта на терку

Digitized by Google

стертаго ветчиннаго сала и четверть фунта онаго въ жеребейки скрошеннаго, желтки отъ двѣнатцати яицъ, а бѣлки отъ шести взбить въ пѣну, прибавить къ тому двѣ булки и лучшихъ приправъ; запекать тѣмъ же образомъ, а выпрокинувъ, сало обобрать и остудить. Растереть ложкою полфунта свѣжаго свинаго сала съ половиною лимона, покрыть этимъ тѣльное; украсить мѣлко изрубленными петрушкою, желтками въ густую свареныхъ яицъ и вареною ветчиною; подавать на салфеткѣ. Таковымъ образомъ можно тѣльное дѣлать изъ всякой дичины; также тѣльное подъ галантинъ.

79. *Тѣльное изъ телячьихъ печенокъ.*

Взявъ двѣ телячьихъ печенки, стереть на терку и еще мѣлко перерубить; безъ четверти фунтъ масла коровьяго стереть въ сметану, подбить туда же шестнатцать яичныхъ желтковъ, три булки стертыя вмѣшать въ масло, съ изрубленными печенками; обварить коринки двѣ горсти, положить туда же съ прибавкою сахару и бѣлковъ, взбитыхъ въ пѣну. Кострюлю вымазать масломъ коровьимъ и устлать телячьимъ сальникомъ: положить въ него смѣсь, накрыть бумагою, вымазанною масломъ коровьимъ и запекать три часа въ печи. Послѣ выпрокинувъ на блюдо, облить соусомъ, сдѣланнымъ изъ кулису, малой доли уксусу, коринки и лимону обтертаго на сахаръ, которой по взваренїи приправить лимоннымъ сокомъ.

80. *Крабинетъ изъ телячьихъ печенокъ.*

Изъ вышеписанной смѣси положить потребное количество въ телячїй сальникъ, завернуть и запекать часъ въ тортной сковородѣ; выложивъ по томъ на блюдо, облить тѣмъ же соусомъ, которой показанъ въ предшедшемъ номерѣ.

Digitized by Google

81. *Языкъ говяжій съ миндалемъ и коринкою.*

Взявъ свѣжій говяжій языкъ, отварить въ водѣ съ солью, прибавя луковицъ, лавроваго листу и пряностей. По сваренїи очистить, облупленнаго миндалю накрошить полосками, прибавить не много коринки, сахару объ лимонъ натертаго, влить уксусу и кулису, и сварить. Языкъ расплостать по длинѣ и облить тимъ соусомъ. Телячью голову можно приготовлять такимъ же образомъ; но откидывать нижнюю челюсть, а языкъ и небную кожу очищать.

82. *Цивет изъ зайца.*

Зайца и нежирной вещчины нарѣзавъ ломтями, обжарить въ маслѣ коровьемъ, влить кулису и жюсу, полбутылки понтаку, и взварить; по нѣкоторомъ времени варенїя, положить обвареныхъ въ водѣ и очищенныхъ дробныхъ луковокъ: ибо оныя отъ многаго варенїя разваливаются; подбить заячьею кровью и приправить лимоннымъ сокомъ. Можно прибавлять къ сему сахару. Изъ утокъ дикихъ и дворныхъ дѣлаютъ то же.

83. *Хлѣбъ Королевской.*

Взявъ бѣлой хлѣбъ желаемой величины, обтереть снизу терпугомъ, а вверху взрѣзавъ крышку, мякишь выбрать, и выдолбленной хлѣбъ позасушить въ печи. Муки толченаго пшена Сарацинскаго сварить въ кисель, и онымъ хлѣбъ обмазать, украсить разноцвѣтными яичницами (см. No 36.), и позасушить въ печи. Сдѣлать рагу изъ вымя, говяжьихъ небныхъ частей, печерицъ, сморчковъ и дробныхъ клїоцокъ; выложить въ хлѣбъ, и накрывъ взрѣзь, подавать на салфеткѣ.

84. *Ѣства изъ дичины.*

Скрошить полосками гарнецъ луку, обжарить оной въ маслѣ коровьемъ, налить кулисомъ, жюсомъ, малою

Digitized by Google

малою долею уксусу, и съ кусочкомъ сахару взвариты сало снять. Жареную дичину обрѣзать филейками, и подъ послѣдокъ положивъ въ соусъ, разгорячить оной; приправить анчоусами, горчицею, лимоннымъ сокомъ, а гарнировать корками бѣлаго хлѣба и выпускными яицами.

85. *Ѣстра подобіемъ марле.*

Положить ѣствы, приготовленной по сказанному въ No 84, на тарелку или блюдо; сдѣлать изъ здобнаго тѣста сплетенную подобіемъ марле сѣточку; на листѣ бумаги позасушивъ, обрѣзать по величинѣ блюда, наложить на оное, украсить подобіями пѣтушьихъ гребней изъ того же тѣста сдѣланными, и запечь.

86. *Телятье почечное по Лионски.*

Сдѣлать соусъ помянутый въ No 84. Почечную часть зажарить и подавать съ онымъ. Иные, разнявъ зажаренную часть эту въ куски, привариваютъ съ онымъ соусомъ.

87. *Ветчина по Сенменульдски.*

Окорокъ ветчины сваривъ очистить, облить соусомъ Сенменульдскимъ, упомянутымъ въ No 1, усыпать пшеничнымъ сухаремъ и Пармскимъ сыромъ; запечь въ печи и подавать на Испанскомъ соусѣ.

88. *Ветчина съ ошепотъ.*

Окорокъ сварить по вышесказанному, а очистивъ заглассировать и подавать съ ошепотомъ; а какъ оной дѣлать, смотри въ 9 номерѣ.

89. *Ветчина глассированная съ брунколемъ.*

Окорокъ сварить по прежде сказанному, а очистивъ, положить въ тортную сковороду, усыпать мѣлкимъ просѣяннымъ сахаромъ, на обухъ ножевой толщиною, смочить крошечку бульіономъ и обжарить немного въ печи. Брунколь сварить мягко въ мясномъ отварѣ, чтобъ сокъ почти весь выкипѣлъ, прибавить въ

въ нее сахару, пересыпать мукою, и приваривъ, выложить на блюдо, а на оную окорокъ.

90. *Брунколь съ полотком гусинымъ и каштанами.*

Брунколь сварить по обыкновенному; полотокъ гусиной отварить; каштаны спечь, обжарить ихъ вылущивъ съ сахаромъ, смочить жюсомъ, и приваривъ, выложить на капусту и гуся.

91. *Брунколь съ бараньими кишками.*

Капусту сію сварить вышесказаннымъ же образомъ; а кишки и ноги бараньи сварить въ водѣ съ солью, очистить, скрошить и покласть на капусту; изъ ногъ бараньихъ выбрать кости, а мясо обмочивъ въ яицахъ, обвалять въ толченомъ пшеничномъ сухарѣ, съ мукою смѣшанномъ, и обжаривъ въ салѣ, покласть на капусту же.

92. *Капуста кислая съ рагу устричнымъ.*

Кислую капусту перемывъ въ водѣ, оную слить, а наливъ свѣжею, сварить мягко. Луковицъ скрошивъ полосками, обжарить въ маслѣ коровьемъ румяно, добавить кулису и жюсу и доварить. Рагу изъ устрицъ дѣлается слѣдующимъ образомъ: устрицы вылущенныя обжарить не много въ маслѣ коровьемъ съ лимоннымъ сокомъ, волоконь съ нихъ очистить, налить бѣлымъ кулисомъ и взварить однажды; подбить желтками, приправить лимоннымъ сокомъ, устричною водою и анчоусами. Кислую капусту, смѣшавъ съ помянутымъ лукомъ, выложить на блюдо, по срединѣ сдѣлать ямку, въ оную выложить рагу и гарнировать филейками жареной рыбы. Приличны къ сему ерши и сняпки.

93. *Капуста кислая съ сметаною.*

Отваривать оную мягко въ водѣ, пока вода почти вся выкипитъ; бросить тогда въ нее не много муки кру-

Digitized by Google

крупичатой, кусокъ масла коровьяго, котораго бы довольно было капусту наздобить, и кусочикъ сахару; влить на капусту полторы бутылки сметаны и варить; но смотрѣть того, чтобъ капусту не сдѣлать жидку. Подавать съ слѣдующими котелетами: сдѣлать оные изъ рыбьяго фаршу, а вмѣсто косточки воткнуть въ каждой раковую клешню; обжарить сіи котелеты въ маслѣ коровьемъ и заглассировать.

94. *Капуста кислая съ фазаномъ или зайцемъ.*

Капусту отварить по сказанному въ No. 92; фазана, зайца или рябцовъ нашпековавъ, зажарить и облить до темна подпаленымъ масломъ коровьимъ. Заяцъ жареной обрѣзывается ломтиками, поджаривается въ маслѣ, а по томъ выкладывается на капусту.

95. *Капуста кислая пастетомъ.*

Сваривъ кислую капусту по вышесказанному, дать оной остыть. Сдѣлать выводной пастетъ; обжарить въ маслѣ разной рыбы полосками обобранной, а изъ фаршу рыбьяго надѣлать подобія соусковъ; въ пастетъ положить слой свареной капусты, а по томъ рыбы и соусковъ оныхъ; можно послѣ сего влить рагу устричнаго; (смотри No 92). Таковымъ образомъ, укладывая слоями, наполнить пастетъ, накрыть ломтями ветчиннаго сала; пастетъ всюду вымазать масломъ коровьимъ, оставивъ только снизу сдѣланной окраекъ, и украшенной вырѣзами; запекать часа два, или больше, въ разсужденіи величины пастета. Крышка къ оному дѣлается особливо. По испеченіи крышку поднять, сало выбрать и опять накрыть.

96. *Бомба изъ свиной бѣлой капусты.*

Капустные листы обломать, не повредивъ оныхъ, и, отваривъ въ водѣ, вынуть и остудить. Сдѣлать хорошій фаршъ изъ телятины; кострюлю выстлать ломтями ветчиннаго сала, на оной изъ капустныхъ ли-

Digitized by Google

листовъ укладывать подобіемъ кочня, чтобъ листы закрыли дно и стѣны; на нихъ наложить фаршу и опять капустныхъ листовъ, чтобъ сдѣлалась чаша въ палецъ или больше толщиною. Въ оную положить рагу изъ рябцоваго бѣлаго мяса съ трюфелями, холоднаго; накрыть фаршемъ и капустными листами, а по сверхъ всего ломтями ветчиннаго сала; поставить кострюлю въ печь на сковородѣ, посыпанной солью, и запекать два часа съ половиною; послѣ выпрокинуть на блюдо, ветчину обобравъ, глассировать и подавать съ Испанскимъ соусомъ.

97. *Капусты бѣлой кочанъ синеной.*

Капусту и фаршъ приготовить по сказанному въ No 96. Взять кусокъ фаршу, въ гусиное яицо величиною, и обвивать оной капустными листами вокругъ; между каждымъ слоемъ листовъ накладывать по немногу фаршу, и такъ продолжать, пока сдѣлается съ обыкновенной кочанъ величиною; оной обвернуть еще нѣсколькими листами, и опутавъ нитками, варить цѣлыхъ три часа въ брезѣ. Послѣ сего вынувъ, наружные листы снять, кочанъ глассировать; подлить подъ него кулису и гарнировать котелетами. Можно же покрыть кочанъ упомянутымъ въ No 1. соусомъ Сенменульдскимъ, усыпать толченымъ пшеничнымъ сухаремъ; а подавать также съ кулисомъ и котелетами.

98. *Капуста бѣлая со сметаною.*

Капусту бѣлую отваривъ въ водѣ, мѣлко изрубить, обжаривать съ кускомъ масла коровьяго, кусочками ветчины и нѣсколькими луковицами; пересыпать мукою, облить сметаною, положить кусокъ сахару и варить. Выкладывая на блюдо, луковицы выкинуть, гарнировать вокругъ котелетами или социсками, украсть раковыми шейками, и, для лучшаго украшенія, попрыскать раковымъ масломъ.

Digitized by Google

99. *Капуста кислая реформированная.*

Скрошеной кислой капусты приставить на огонь съ булїономъ, уксусомъ и кускомъ сахару; подъ конецъ варенїя прибавить муки обжареной съ масломъ коровьимъ; можно приложить туда же винограду, или яблокъ легкаго квасу; но яблоки должны сварены быть въ комподы. Гарнировать печеными рыбами.

100. *Портулакъ съ котелетами.*

Портулакъ чисто перебравъ, перемыть, обжарить съ масломъ коровьимъ и ветчиною, дополнить булїономъ, прибавить не много сахару, уварить, чтобъ соку осталось очень мало и подавать съ котелетами или фрикандами.

101. *Хмѣль съ бѣдными Рыцарями.*

Молодые хмѣлевые побѣги очистивъ, обварить, обжаривать въ маслѣ коровьемъ съ кусочками ветчины, посыпать мукою, накатить булїономъ и уварить до сгущенїя соку, бросить кусочикъ сахару, приправить лимоннымъ сокомъ и подбить яичными желтками. Бѣдные Рыцари дѣлаются таковымъ образомъ: нарѣзать ломтиковъ бѣлаго хлѣба, въ мизинецъ толщиною, размочить не много въ молокѣ, а вынувъ, окунуть въ взбитое яицо, обвалять въ толченомъ пшеничномъ сухарѣ, съ мукою смѣшанномъ, обжарить и употреблять къ гарнированїю.

102. *Рѣпа съ копченымъ говяжьимъ языкомъ.*

Нарѣзавъ рѣпы ломтиками, посыпать сахаромъ, обжаривать въ маслѣ коровьемъ съ полосочками ветчины, посыпать мукою, налить жюсомъ и уварить. Языкъ сваривъ мягко, очистить, изрѣзать ломтиками, покласть оные на блюдо, а на нихъ рѣпу.

103. *Легюмы съ котелетами по Фламандски.*

Моркови, пустернаку, селлерен и долгой бѣлой рѣпы нарѣзать искусно; а зеленыхъ фазолей скрошить полосками и отваривать въ водѣ цѣлой часъ. Корни

же

Digitized by Google

же обжаривать въ маслѣ съ кускомъ ветчины, посыпать мукою, налить бульёномъ, положить кусочикъ сахару, и уваривая, прибавить рубленой травы петрушки. Употребляются къ сему жареные на рашпарѣ котелеты на ломтикахъ ветчины. Фазоли свареныя привариваются съ прочими корнями.

104. *Зеленые бобы по Англински.*

Взявъ зеленыхъ стручей бобовъ Турецкихъ, скрошить крупно, и отваривъ въ водѣ, откинуть на рѣшето, чтобъ осякли; послѣ чего положить ихъ въ соусъ Англинской, прибавить не много сахару и варить полчаса. Подаютъ съ ними котелеты, или глассированную ногу баранины.

105. *Зеленые бобы съ соусками.*

Бобы, скрошивъ по обыкновенному, обжарить въ маслѣ коровьемъ съ ветчиною, дополнить бульёномъ и уварить почти до выкипѣнія, положить изрубленыхъ чебору и петрушки, а напослѣдокъ не много муки къ заглушенію масла. Подавать съ котелетами или соусками, или яичницею, въ трубочки свернутою. Яичница къ сему дѣлается выпускная тонкая, съ мѣлко изрубленною цибулею, разрѣзывается въ полоски, кои свертываютъ въ трубочки.

106. *Бобы съ сметаною.*

Стручи зеленыхъ бобовъ скрошивъ, отварить въ водѣ съ солью; выложивъ въ салфетку, осушить, потомъ приставить на огонь съ кускомъ коровьяго масла и пересыпать мукою; послѣ облить сметаною, сколько надобно по количеству бобовъ; прибавить не много рубленой петрушки травы и чебору, полоску ветчины и одну цѣлую луковицу; по уваренїи ветчину и луковицу вынуть; въ бобы положить не много сахару, и приваривъ, подавать съ яичницею, или котелетами.

Digitized by Google

107. *Зеленой горохъ съ цыплятами.*

Цыплятъ, сложивъ по обыкновенному, посплющить, обжаривать съ кускомъ масла коровьяго и ветчиною; послѣ положить туда же вылущенной зеленой горохъ, долить водою, прибавить не много сахару, соли, крошеной петрушки и чебору, и варить; а напослѣдокъ подбить подпалкою муки съ масломъ коровьимъ. — Или таковымъ образомъ: цыплятъ, посыпавъ приправами, обвернуть въ сало, а по томъ въ бумагу, зажарить и положить въ горохъ, отваренной въ бульйонѣ. Можно же съ горохомъ подавать сосиски, котелеты и яичницу. Когда горохъ еще очень молодъ, прибавляютъ въ него скрошенаго кочаннаго салату, или моркови, жеребейками нарѣзанной, и подаютъ съ говядиною или ветчиною. Оныя должно отварить въ водѣ, изрѣзать ломтиками и класть по сверхъ гороху.

108. *Баранья нога съ бѣлыми бобами и луковымъ пюре.*

Бѣлые бобы, отваривъ въ водѣ мягко, откинуть на рѣшето отечь. Взявъ довольно луковицъ, обжарить въ маслѣ коровьемъ съ кускомъ ветчины; послѣ пересыпать мукою, дополнить жюсомъ, малою долею уксусу и сахару; уварить, жиръ снять, и протеревъ сквозь сито, приставить съ горохомъ на огонь и дать раза два вскипѣть. Заднюю ногу баранины къ сему обжарить на вертѣлѣ, глассировать, положить на блюдо и бобы съ пюреемъ выложить около оной.

109. *Сочевица съ ветчиною.*

Сочевицу отваривъ въ водѣ, откинуть, чтобъ вода отекла; въ маслѣ не много муки обжарить желтовато, положить сочевицу, дополнить жюсомъ и уварить; положить туда же не много толченыхъ гвоздики, перцу, и взваривъ, подавать съ ломтиками ветчины.

110. *Черносливъ съ ветчиною и клюцками.*

Черносливъ перемывъ, приставить съ водою на огонь, прибавить кусокъ сахару, корицы, гвоздики и бу-

Digitized by Google

бутылку краснаго вина, или понтаку; напослѣдокъ подбить мукою, до желта подпаленною. Кліоцки къ сему дѣлать слѣдующимъ образомъ: фунтъ масла коровьяго стереть въ сметану, положить въ него десять яицъ цѣлыхъ и восемь желтковъ, луку обжареннаго въ маслѣ, бѣлаго хлѣба жеребейками скрошеннаго и въ маслѣ же обжареннаго, три небольшихъ булки въ молокѣ размоченныхъ и выжатыхъ: все это смѣшать и стереть, огустить мукою сколько нужно; надобно испытать, обварить одну кліоцку изъ сего, естьли будетъ разваливаться, прибавить еще муки, также сухихъ стертыхъ маіорану и шиміану; въ кострюлѣ вскипятить воды съ солью, отколупывать большою ложкою кліоцки и обваривать, а по томъ выложить на салфетку осякнуть. Кліоцки на блюдѣ перемѣшать съ черносливомъ и укласть ломтиками ветчины, въ водѣ отваренной.

111. *Говяжьи кишки съ бѣлою рѣпою.*

Кишки сваривъ, изрѣзать въ полоски; рѣпу скрошить ломтями и отварить въ бульіонѣ; перемѣшать съ кишками; а жиръ кишечной изрѣзавъ кусочками, покласть сверху.

112. *Сморки съ говядиною.*

Сморчки очистивъ, сварить въ кулисѣ и жюсѣ; говядину почти спѣло сварить въ бульіонѣ; послѣ чего переложить въ жирной бульіонъ, присолить, и доваривъ, выложить на блюдо; сморчки приправить лимоннымъ сокомъ и на сахаръ обтертою коркою, а по томъ выложить на говядину.

113. *Крошево изъ сморковъ.*

Сморчки очистивъ, изрубить мѣлко, обжарить въ маслѣ коровьемъ съ кускомъ ветчины даполнить жюсомъ и кулисомъ, положить кусочикъ сахару, уварить до огущенія, подбить желтками, и приправить лимоннымъ сокомъ. Это крошево или аше можно подавать въ числѣ главныхъ блюдъ, съ котелетами и фрикандо.

Digitized by Google

114. *Фаршированная телячья грудина.*

Взять въ разсужденіи величины блюда одну или двѣ телячьихъ грудины, средину отъ костей обрѣзать, начинить фаршемъ, постянуть, и не много обваривъ нашпековать, а потомъ задержать въ брезѣ и глассировать. Подаютъ оную съ спинатомъ, эндивіею и другими зеленьми.

115. *Балонъ изъ ягненка.*

Изъ передней четверти ягненка кости выбравъ, наполнить фаршемъ, свернуть кругло; а впрочемъ поступать по сказанному объ телячей грудинѣ.

116. *Прусской сѣрой горохъ варить.*

Сваривъ оной въ рѣчной водѣ, откинуть на рѣшето, чтобъ отекъ; стереть масла коровьяго, положить въ него горохъ, добавить бульіону, уксусу и перцу; приваривъ, подавать съ котелетами и говядиною.

117. *Цѣтная капуста съ густымъ масломъ.*

Капусту сію отварить въ водѣ съ солью и кускомъ масла коровьяго, выложить на салфетку, и когда осякнетъ, скласть на блюдо кустомъ; облить стертымъ въ сметану масломъ коровьимъ, а вокругъ окласть котелетами и социсками. Стертое или густое масло дѣлается тако: четверть фунта масла коровьяго стереть съ ложкою муки, прибавить шесть яичныхъ желтковъ и ложку бульіону, и еще стереть.

118. *Цѣтная капуста съ пармезаномъ.*

По отвареніи оной вышесказаннымъ образомъ, облить соусомъ Сенменульдекимъ, показаннымъ въ № 1, усыпать тертыми сухаремъ пшеничнымъ и Пармскимъ сыромъ, позапечь въ печи и подавать съ социсками и котелетами.

119. *Карды съ пармезаномъ.*

Карды, (все равно и артишоки) очистивъ, отварить въ водѣ съ почечнымъ саломъ, солью, малою долею пряностей и лукомъ; выложить на салфетку

ося-

Digitized by Google

осякнуть, а по томъ на блюдо, облить соусомъ Сенменульдскимъ, усыпать пармезаномъ и сухаремъ; послѣ позапечь и подавать.

120. *Карды горохомъ.*

По отваренїи оныхъ вышесказаннымъ образомъ, и осушенїи на салфеткѣ, скрошить, налить бѣлымъ кулисомъ, приварить, подбить желтками, приправить и подавать съ глассированными хлупьми фазановъ, или рябцовъ.

121. *Спаржа крошеная.*

Спаржу очистивъ, скрошить въ маленькїе кусочки, отварить въ водѣ, послѣ обжарить съ кускомъ масла коровьяго и ветчиною, посыпать мукою, накатить бульёномъ и сварить. Ветчину вынуть, положить рубленой петрушки, дать еще покипѣть, подбить яицами и приправить лимоннымъ сокомъ. Къ ней подаютъ котелеты, глассированныя хлупи жареныхъ рябцовъ и другїя вещи.

122. *Спаржа съ густымъ масломъ.*

Спаржу обрѣзавъ, связать въ пучки и отварить въ водѣ съ солью; выложить на салфетку, чтобъ осякла; развязавъ пучки, уклaсть на блюдо, облить густымъ масломъ коровьимъ, о составленїи котораго писано въ No 117. Посыпать мушкатнымъ орѣшкомъ; въ масло, стирая оное, можно прибавлять сахару и лимоннаго соку. Можно же подъ спаржу класть яичницу.

(Окончанїе поварни Берлинской въ слѣдующей Части.)

Конецъ III Части.

Digitized by Google

21. VI. 1932

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google